BEEM

Elements of Lifestyle

Bedienungsanleitung

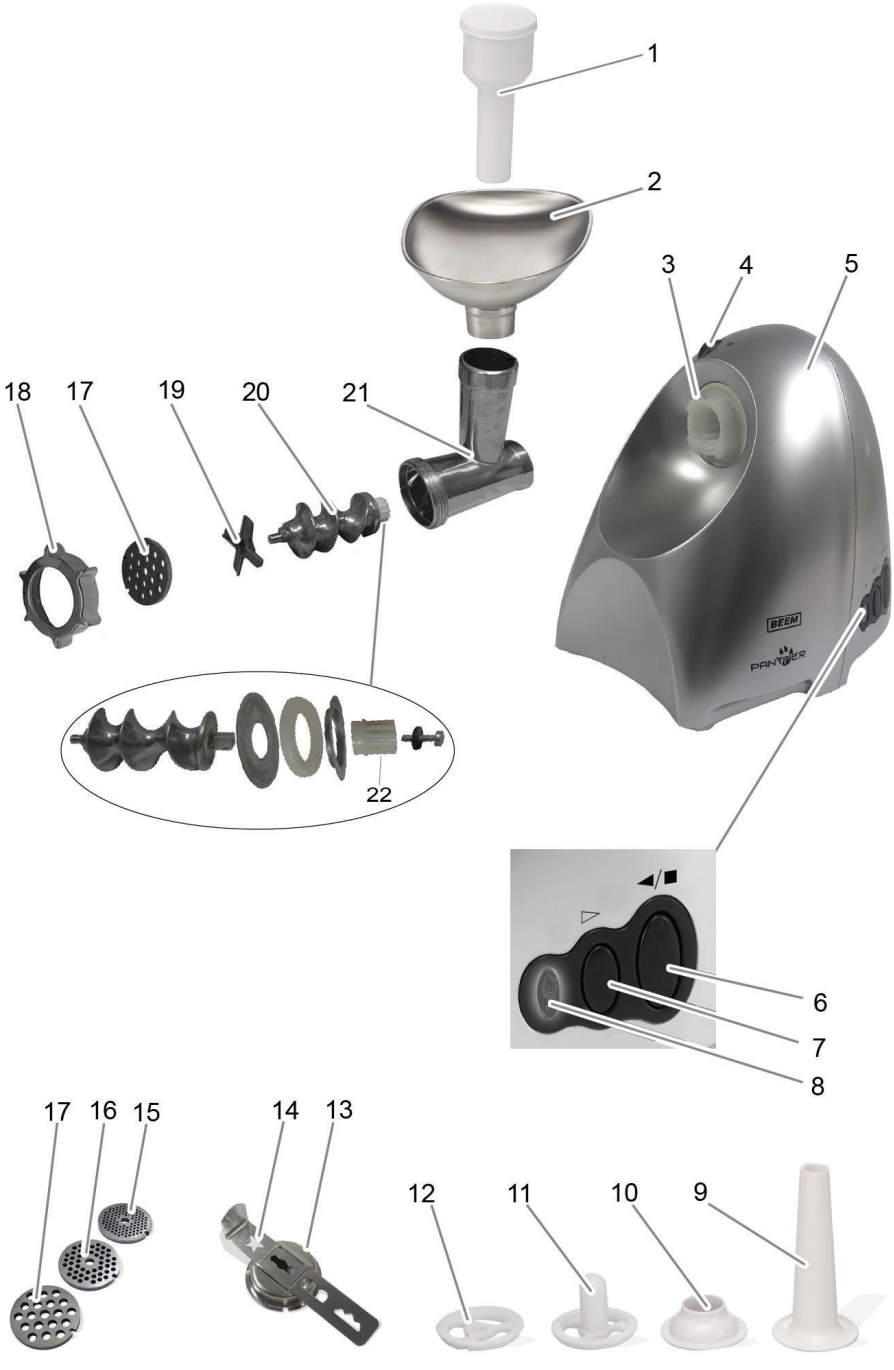
User Manual
Mode d'emploi
Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing
Руководство по эксплуатации

Panther

Fleischwolf
Meat grinder
Hachoir à viande
Picadora de carne
Tritacarne
Gehaktmolen
мясорубка

Technische Daten - Technical data - Caractéristiques techniques - Datos técnicos - Caratteristiche tecniche - Technische gegevens - Технические параметры

Modell - Model - Modèle - Modelo - Modello - Model - Модель	Fleischwolf Meat grinder Hachoir à viande Picadora de carne Tritacarne Gehaktmolen мясорубка **Panther**
Typnummer - Type number - Numéro de type - N.º de tipo - Numero tipo - Typenummer - Номер типа	M 12.001
Abmessungen (L x B x H) - Dimensions (L x W x H) - Dimensions (L x l x H) - Dimensiones (F x A x A) - Dimensioni (L x P x A) - Afmetingen (L x B x H) - Размеры (Д x Ш x В)	275 x 200 x 380 mm
Nettogewicht ca. - Weight, approx. - Poids approx. - Peso aprox. - Peso netto circa - Gewicht ca. - Вес, около	4,2 kg
Betriebsspannung - Operating voltage - Tension de service - Tensión de servicio - Tensione di esercizio - Bedrijfsspanning - Рабочее напряжение	230V~
Netzfrequenz - Mains frequency - Fréquence secteur - Frecuencia de red - Frequenza di rete - Netfrequentie - Частота сети	50 Hz
Leistungsaufnahme - Power - Puissance -Potencia - Potenza assorbita - Vermogen - Мощность	600 W (850W max.)
Schutzklasse - Protection class - Classe de protection - Categoría de protección - Classe di protezione - Beschermingsklasse - Класс защиты	II
Schutzart - Degree of protection- Type de protection - Tipo de protección - Tipo di protezione - Beschermingstype - Степень защиты	IPX0
Betriebsdauer - Operating time - Durée d'utilisation - Tiempo de funcionamiento - Durata di esercizio - Gebruiksduur - Продолжительность работы	3 min


1
2
3
4
5
18
17
19
20
21
22
BEEM
PANTHER
6
7
8
17
16
15
14
13
12
11
10
9

(DE) Urheberrecht

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

(EN) Copyright

This document is copyrighted. Any duplication or reprinting, in whole or in part, and the reproduction of the illustrations, even in modified form, is only permitted with the written approval of the manufacturer.

(FR) Droits d'auteur

Ce document est soumis à la protection des droits d'auteur. Toute reproduction ou impression ultérieure, même partielle, ainsi que la retranscription d'illustrations, même modifiée, est seulement possible sur autorisation écrite du fabricant.

(ES) Derechos de autor

Este documento está protegido por las leyes de derechos de autor. Queda prohibida la reproducción y reimpresión total o parcial del manual, así como la copia de sus ilustraciones, con o sin modificaciones, sin la autorización por escrito del fabricante.

(IT) Diritti d'autore

Il presente documento è protetto da diritti di autore. Ogni copia o ristampa, anche parziale, e la riproduzione delle illustrazioni, anche se modificate, è permessa esclusivamente previa autorizzazione scritta del costruttore.

(NL) Auteursrecht

Dit document is auteursrechtelijk beschermd. Iedere vermenigvuldiging resp. iedere herdruk, ook gedeeltelijk, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde vorm, is uitsluitend met schriftelijke toestemming van de fabrikant toegestaan.

(RUS) Авторское право

Настоящий документ защищен авторским правом. Тиражирование или перепечатка, в том числе частичная, а также воспроизведение рисунков, в том числе в измененном виде, допускаются только с письменного согласия изготовителя.

Inhalt

Sicherheitshinweise 1
Inbetriebnahme 4
Gerätebeschreibung 5
Vorbereitungen 5
Bedienung und Betrieb 5
Gerät demontieren 7
Rezeptvorschläge 7
Reinigung und Pflege 9
Lagerung 9
Allgemeine Hinweise 9

Sehr geehrter Kunde,

lesen Sie vor Verwendung des Gerätes die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise zu Inbetriebnahme, Sicherheit, bestimmungsgemäßem Gebrauch sowie Reinigung und Pflege.

Schlagen Sie die Ausklappseiten am Anfang und am Ende der Bedienungsanleitung heraus, um die Abbildungen während des Lesens sehen zu können.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Sicherheitshinweise

- ► Setzen Sie das Gerät nur für die beschriebene Verwendung ein. Setzen Sie das Gerät auf keinen Fall für andere, möglicherweise naheliegende Zwecke ein.
- ► Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ► Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ► Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ► Lagern Sie das Gerät und die Zubehörteile außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- ► Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ► Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- ► Verwenden Sie nur Zubehörteile des Herstellers oder solche, die vom Hersteller ausdrücklich empfohlen werden. Ansonsten besteht kein Gewährleistungs- oder Garantieanspruch mehr.
- ► Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- ► Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchführen, da sonst bei Beschädigungen und nachfolgenden Störungen kein Gewährleistungs- oder Garantieanspruch mehr besteht. Dies gilt insbesondere auch für den Austausch einer beschädigten Anschlussleitung. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ► Tauschen Sie defekte Bauteile nur gegen Original-Ersatzteile aus. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.

► Eine Reparatur des Gerätes während der Gewährleistungs- bzw. Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei Beschädigungen und nachfolgenden Störungen kein Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruch mehr.

⚠ GEFAHR

Gefahr durch elektrischen Strom!

► Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Netzleitung oder der Netzstecker beschädigt sind.

► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.

► Tauchen Sie den Motorblock oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

► Ziehen Sie den Netzstecker in folgenden Situationen aus der Steckdose:

- vor der Montage/Demontage der Aufsätze,
- während das Gerät nicht benutzt wird
- bei Störung des Geräts während des Betriebes.

► Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht an der Netzleitung selbst.

► Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.

Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterialien!

► Stellen Sie sicher, dass keine Kinder mit dem Verpackungsmaterial spielen.

⚠ WARNUNG

Gefahr durch bewegliche Bauteile!

► Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder vor der Lagerung des Gerätes.

► Betreiben Sie das Gerät nur mit montiertem Vorsatz.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

► Berühren Sie nicht die Klingen des Kreuzmessers.

► Stecken Sie keinesfalls Ihre Finger oder Gegenstände in den Zuführschacht. Führen Sie die Lebensmittel immer mit dem Stopfer nach, niemals mit den Fingern oder anderen Gegenständen.

► Betreiben Sie das Gerät nur mit montiertem Vorsatz.

ACHTUNG

► Lassen Sie das Gerät bei längeren Verarbeitungszeiten zwischendurch abkühlen, um eine Überhitzung zu vermeiden.

► Betätigen Sie den Rückwärtstaster (7) nur max. 10 Sekunden (siehe Kapitel ***Blockierungen beseitigen (S. 6)***, da sonst der Motor beschädigt werden könnte.

► Betätigen Sie den Rückwärtstaster erst nach vollständigem Stillstand des Antriebsmotors.

Überlastschutz

Der Motor ist durch einen Thermoschutzschalter gegen Überlastung gesichert. Er schaltet sich bei Überlastung automatisch ab. In diesem Fall schalten Sie das Gerät aus und lassen es ca. 60 Minuten abkühlen.

ACHTUNG

► Lassen Sie das Gerät bei längeren Verarbeitungszeiten zwischendurch abkühlen, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Sicherer Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

► Die Unterlage des Geräts muss fest, trocken, eben, wasserfest und hitzebeständig sein.

► Die Umgebung des Geräts darf nicht heiß, nass oder sehr feucht sein.

► Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.

► Die Oberflächen von Möbeln enthalten möglicherweise Bestandteile, die die Stellfüße des Gerätes angreifen und aufweichen können. Legen Sie gegebenenfalls eine Unterlage unter die Stellfüße des Gerätes.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist zur Zerkleinerung von Lebensmitteln sowie zur Herstellung von Wurst, Kebbe und Spritzgebäck für die Verwendung im Haushalt oder ähnlichen, nicht gewerblichen Bereichen bestimmt, wie zum Beispiel

– Personalküchen von Läden, Cafés, Büros oder von einem anderen beruflichen Umfeld

– Landwirtschaftlichen Anwesen

– Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels oder anderen Wohnanlagen

– Bed and Breakfast-Gasthäusern

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Verwendete Symbole

⚠ GEFAHR

Wird verwendet für eine unmittelbar drohende Gefahr, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

⚠ WARNUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen könnte.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

⚠ VORSICHT

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu leichten Verletzungen oder zu Sachschäden führen kann.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

ACHTUNG

Wird verwendet für eine Situation, die zu Sachschäden führen kann.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

Inbetriebnahme

Auspacken

So gehen Sie vor:

1. Entnehmen Sie das Gerät, alle Zubehörteile und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
2. Entfernen Sie vor dem Erstgebrauch alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien vom Gerät und den Zubehörteilen. Entfernen Sie niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise.
3. Bewahren Sie die Originalverpackung während der Gewährleistungs- bzw. Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpackt verschicken zu können. Transportschäden führen zum Erlöschen des Gewährleistungs- oder Garantieanspruchs.
4. Prüfen Sie den Inhalt, auch im Stopfer, auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.

Anschließen

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

► Stellen Sie sicher, dass das Gerät an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen werden kann. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

► Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektrofachhändler.

► Die Steckdose muss mindestens über eine 16A-Sicherung abgesichert ist.

► Stellen Sie sicher, dass die Anschlussleitung unbeschädigt ist. Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass keine Stolpergefahr besteht. Die Anschlussleitung darf nicht über scharfe Kanten verlegt, straff gespannt, geknickt, gequetscht oder verknotet werden. Die Anschlussleitung darf nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör, auch die Teile im Stopfer, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 9)*** beschrieben.

HINWEIS

► Bei der ersten Inbetriebnahme können durch produktionsbedingte Zusätze, wie z. B. Fette, Geruch oder leichter Rauch entstehen. Dies ist völlig normal! Sorgen Sie daher für ausreichende Belüftung.

Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe linke Ausklappseite)

1 Stopfer mit Deckel
2 Einfülltrichter
3 Aufnahme für Vorsatz
4 Entriegelungsknopf für Vorsatz
5 Motorblock
6 Ein-/Ausschalter
7 Rückwärtstaster
8 Betriebskontrollleuchte
9 Wurstfüllrohr
10 Tülle
11 Former
12 Wurstfüllscheibe
13 Spritzgebäckaufsatz
14 Schieber
15 Kleine Lochscheibe (Ø 3 mm)
16 Mittlere Lochscheibe (Ø 4,5 mm)
17 Große Lochscheibe (Ø 8 mm)
18 Feststellring
19 Kreuzmesser
20 Schnecke
21 Vorsatz
22 Antriebsritzel
23 Bedienungsanleitung (ohne Abbildung)

Bedienelemente	Funktion
Entriegelungsknopf (4)	Entriegelt den Vorsatz für die Demontage.
Ein-/Ausschalter (6)	Schaltet das Gerät Ein oder Aus.
Rückwärtstaster (7)	Dreht den Motor rückwärts. Wenn sich nach dem Betrieb der Vorsatz nicht mehr vom Gehäuse trennen lässt, Rückwärtstaster für 2-3 Sekunden drücken, um festsitzende Lebensmittel zu lösen.
Betriebskontrollleuchte (8)	Zeigt den Betrieb des Gerätes an.

Vorbereitungen

Je nach Verwendungszweck muss das Gerät mit unterschiedlichen Aufsätzen ausgerüstet werden.

1. Montieren Sie zunächst das Antriebsritzel (22) auf die Schnecke (20), wie in der Abbildung auf der linken Ausklappseite dargestellt.

ACHTUNG

Das Gerät kann zu heiß werden, wenn der Feststellring zu fest angedreht wird.

► Drehen Sie den Feststellring stets bis zum Anschlag und dann etwa um eine Vierteldrehung wieder zurück.

Bedienung und Betrieb

ACHTUNG

► Lassen Sie das Gerät bei längeren Verarbeitungszeiten zwischendurch abkühlen, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Verwendung als Fleischwolf (Bild A)

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Stecken Sie die Schnecke (20) in den Vorsatz (21).
3. Stecken Sie das Kreuzmesser (19) mit den Schneiden nach außen auf den Vierkant der Schnecke.

4. Stecken Sie die gewünschte Lochscheibe (15, 16 oder 17) auf die Schnecke. Die Kerbe der Lochscheibe muss dabei über der Führungsnase des Vorsatzes liegen.
5. Schrauben Sie den Feststellring (18) auf den Vorsatz.
6. Stecken Sie den vormontierten Vorsatz in die Aufnahme (3).
7. Drehen Sie den Vorsatz gegen den Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet (Bild E1).
8. Stecken Sie den Einfülltrichter (2) auf den Vorsatz.

HINWEIS

- ► Wenn Sie ganz feines Hackfleisch herstellen möchten, können Sie das Fleisch mehrmals durchlaufen lassen. Wählen Sie dazu zuerst eine Lochscheibe mit großem Lochdurchmesser, dann eine Lochscheibe mit kleinerem Lochdurchmesser.
- ► Sie können weitere Zutaten (z.B.Zwiebel) zusammen mit dem Hackfleisch zerkleinern.

Blockierungen beseitigen

So gehen Sie vor:

1. Schalten sie das Gerät aus.
2. Betätigen Sie den Rückwärtstaster für ca. 2-3 Sekunden. Die Schnecke kann sich so befreien und Sie können den Vorsatz leicht abnehmen.

Herstellung von Wurst (Bild B)

So gehen Sie vor:

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Stecken Sie die Schnecke (20) in den Vorsatz (21).
3. Stecken Sie die Wurstfüllscheibe (12) auf die Schnecke. Die Kerbe in der Wurstfüllscheibe muss dabei über der Führungsnase des Vorsatzes liegen.
4. Stecken Sie das Wurstfüllrohr (9) durch den Feststellring (18).
5. Schrauben Sie den Feststellring (18) auf den Vorsatz.
6. Stecken Sie den vormontierten Vorsatz in die Aufnahme (3).
7. Drehen Sie den Vorsatz gegen den Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet (Bild E1).
8. Stecken Sie den Einfülltrichter (2) auf den Vorsatz.

Herstellung von Kebbe (Bild C)

So gehen Sie vor:

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Stecken Sie die Schnecke (20) in den Vorsatz (21).
3. Stecken Sie den Former (11) auf die Schnecke. Die Kerbe im Former muss dabei über der Führungsnase des Vorsatzes liegen.
4. Stecken Sie die Tülle (10) auf den Former.
5. Schrauben Sie den Feststellring (18) auf den Vorsatz.
6. Stecken Sie den vormontierten Vorsatz in die Aufnahme (3).
7. Drehen Sie den Vorsatz gegen den Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet (Bild E1).
8. Stecken Sie den Einfülltrichter (2) auf den Vorsatz.

Herstellung von Spritzgebäck (Bild D)

So gehen Sie vor:

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Stecken Sie die Schnecke (20) in den Vorsatz (21).
3. Stecken Sie die große Lochscheibe (17) auf die Schnecke. Die Kerbe der Lochscheibe muss dabei über der Führungsnase des Vorsatzes liegen.

4. Stecken Sie den Spritzgebäckaufsatz (13) ohne den Schieber (14) auf die Lochscheibe.
5. Schrauben Sie den Feststellring (18) auf den Vorsatz.
6. Stecken Sie den Schieber auf den Spritzgebäckaufsatz.
7. Stecken Sie den vormontierten Vorsatz in die Aufnahme (3).
8. Drehen Sie den Vorsatz gegen den Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet (Bild E1).
9. Stecken Sie den Einfülltrichter (2) auf den Vorsatz.

Nach dem Gebrauch

So gehen Sie vor:

1. Schalten sie das Gerät aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Demontieren Sie den Vorsatz, wie im Abschnitt ***Gerät demontieren (S. 7)*** beschrieben.

HINWEIS

► Wenn sich der Vorsatz nicht mehr vom Gehäuse trennen lässt, beseitigen Sie die Blockierung, wie im Kapitel ***Blockierungen beseitigen (S. 6)*** beschrieben.

4. Reinigen Sie das Gerät und die verwendeten Zubehörteile wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 9)*** beschrieben.

Gerät demontieren

So gehen Sie vor:

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Ziehen Sie den Einfülltrichter (2) aus dem Vorsatz (21).
4. Halten Sie den Entriegelungsknopf (4) gedrückt.
5. Drehen Sie den Vorsatz im Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn von der Aufnahme (3) ab (Bild E2).
6. Schrauben Sie den Feststellring (18) ab.
7. Entnehmen Sie alle Teile aus dem Vorsatz.

Rezeptvorschläge

Rostbratwurst

Verwenden Sie für ca. 20 Stück die folgenden Zutaten:

- 1,5 kg Schweinefleisch
- 500 g roher Speck
- 2 Eier aus dem Kühlschrank
- 100 ml kalte Milch
- 1 große Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Majoran

So gehen Sie vor:

1. Schweinefleisch und Speck im Fleischwolf zerkleinern.
2. Geben Sie die Milch, Eier, fein gehackte Zwiebel, gepresste Knoblauchzehe und die Gewürze hinzu und vermischen Sie alles.
3. Wursthülle auf das Wurstfüllrohr (9) aufziehen und das Ende verknoten.
4. Wurstmasse in den Einfülltrichter geben und langsam einfüllen. Nach etwa 20 cm die Wurst drehen und gleichmäßig weiter füllen.

Tipps:

1. Am besten schmecken die Würste, wenn sie gleich gegrillt werden.
2. Sie können die Würste aber auch für etwa 3 Wochen einfrieren.

Fleischhülle für Kebbe

Verwenden Sie für ca. 20 Stück die folgenden Zutaten:

- 250 g Bulgurweizen
- 500 g mageres Rind-, Hammel- oder Kalbfleisch
- 2 Eier aus dem Kühlschrank
- 1 fein gehackte Zwiebel
- Salz
- Pfeffer

So gehen Sie vor:

1. Aus den Zutaten wird ein geschmeidiger Teig hergestellt.
2. Weichen Sie den Bulgur in Wasser ein und schütten Sie nach etwa 20 min überschüssiges Wasser weg.
3. Zerkleinern Sie das Fleisch mehrmals hintereinander im Fleischwolf.
4. Vermengen Sie das Fleisch, den Bulgur und die fein gehackte Zwiebel zu einem geschmeidigen Teig und würzen Sie es mit Pfeffer und Salz.
5. Füllen Sie das gewürzte Hackfleisch in den Einfülltrichter.
6. Drücken Sie mit dem Stopfer das Hackfleisch nach unten, bis der Zuführschacht leer ist.
7. Schneiden Sie die hohle Fleischrolle auf die gewünschte Länge.

Tipps:

1. Statt Bulgurweizen können Sie auch Mehl (etwa 200-250 g) verwenden.
2. Frieren Sie die fertigen Fleischhüllen kurz an, damit das Einfüllen einfacher gelingt.

Klassische Kebbe-Füllung

Verwenden Sie für ca. 20 Stück die folgenden Zutaten:

- 500 g Hammelfleisch (oder z. B. Rindfleisch)
- 2 Esslöffel Pinienkerne
- 1 gehackte Zwiebel
- etwas Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Frittierfett

So gehen Sie vor:

1. Zerkleinern Sie das Fleisch dreimal hintereinander im Fleischwolf.
2. Zwiebel in Olivenöl dünsten. Pinienkerne zugeben und goldbraun anbraten.
3. Fleisch zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und so lange anbraten, bis das Fleisch eine knusprige Farbe annimmt.
4. Füllen Sie nun das Hackfleisch in die Fleischhülle und drücken Sie die Enden mit feuchten Händen zusammen, um sie zu verschließen. Für die typische Form werden die Enden der eiförmigen Klößchen zu Spitzen geformt.
5. Frittieren Sie die Kebbe-Stücke goldbraun in auf ca. 160-170° C erhitztem Frittierfett.
6. Nehmen Sie die fertigen Stücke aus dem Fett, lassen Sie sie auf einem Küchenpapier abtropfen und servieren Sie sie anschließend heiß.

Tipps:

1. Dazu schmecken z. B. Salate, Dips und Fladenbrot.

Spritzgebäck

Verwenden Sie die folgenden Zutaten:

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g gemahlene Mandeln
- 2 Eier
- 400 g Mehl
- 100 g Speisestärke

So gehen Sie vor:

1. Rühren Sie Butter, Zucker, Vanillezucker schaumig und geben Sie nach und nach die Eier hinzu.
2. Geben Sie Mandeln, Mehl und Speisestärke zur Buttermasse und vermengen Sie alles gut miteinander.
3. Wickeln Sie den Teig in Frischhaltefolie und lassen Sie ihn vor der Weiterverarbeitung 30 min ruhen.
4. Montieren Sie zunächst den Spritzgebäckaufsatz. Füllen Sie den Teig in den Einfülltrichter und lassen Sie ihn durch den Spritzgebäckaufsatz laufen.
5. Schneiden Sie das Spritzgebäck auf die gewünschte Länge und setzen Sie die Stücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
6. Backen Sie die Plätzchen bei Mittelhitze (ca. 175 °C) ca. 10 min.

Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG

Gefahr durch elektrischen Strom!

- ► Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ► Halten Sie das Gerät nie unter fließendes Wasser.

ACHTUNG

Beschädigung der Oberflächen.

- ► Verwenden Sie zum Reinigen der Oberflächen keine scharfen Gegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel.

So gehen Sie vor:

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Wischen Sie den Motorblock (5) mit einem leicht feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie die Aufsätze und das Zubehör in warmer Spülmittellösung. Verwenden Sie keinen Metall-/Scheuerschwamm zur Reinigung.
4. Trocknen Sie alle Geräteteile nach der Reinigung gut ab, bevor Sie sie in das Gerät einsetzen.

HINWEIS

- ► Alle Zubehörteile aus Kunststoff sind spülmaschinengeeignet. Alle Zubehörteile aus Metall sind **nicht** spülmaschinengeeignet.

Lagerung

Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht benötigen, reinigen Sie es, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 9)*** beschrieben.

Bewahren Sie das Gerät und alle Zubehörteile an einem trocknen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem es vor direktem Sonnenlicht geschützt ist.

Allgemeine Hinweise

Hinweise zum Umweltschutz

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

Dieses Produkt darf innerhalb der Europäischen Union nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie das Gerät über die kommunalen Sammelstellen.

Gewährleistung/Garantie

Neben der gesetzlichen Gewährleistungspflicht übernimmt BEEM bei einigen Produkten zusätzlich eine erweiterte Herstellergarantie.

Sofern diese gewährt ist, finden Sie entsprechende Angaben entweder auf der produktspezifischen Verpackung, den Werbematerialien oder auf der BEEM Webseite beim jeweiligen Produkt.

Bei einer gewerblichen oder gleichzustellenden Nutzung, z.B. in Hotels, Pensionen oder Gemeinschaftsanlagen, oder wenn der Kunde kein Verbraucher im Sinne des Bürgerlichen Gesetzbuchs ist, beträgt die Garantiezeit 6 Monate. Der Gewährleistungsausschluss bleibt hiervon unberührt.

Auf unserer Webseite www.beem.de finden Sie die ausführlichen Garantiebedingungen, erhältliches Zubehör und Ersatzteile sowie Bedienungsanleitungen in verschiedenen Sprachen.

Für Garantiebedingungen, Zubehörbestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung außerhalb Deutschlands kontaktieren Sie Ihren Händler.

Haftungsbeschränkungen

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden oder Folgeschäden bei:

- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung,
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung,
- unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung,
- nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen,
- unerlaubten Veränderungen,
- Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen,
- Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma BEEM, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien 2006/95/EG, 2004/108/EG und 2009/125/EG befindet.

Contents

Safety 11
Getting started 13
Appliance description 14
Preparations 15
Operation and controls 15
Disassembling the appliance 17
Recipe suggestions 17
Cleaning and care 18
Storage 19
General information 19

Dear customer,

Before using the appliance, please read the information contained in this user manual regarding setup, safety and intended use as well as cleaning and care.

Open the fold-out pages at the beginning and end of the user manual so that you can view the illustrations while reading.

Keep this user manual for later use and give it to any future owner along with the appliance.

Safety

- ► Only use the appliance for the use described. Do not use the appliance for other, possibly similar, uses under any circumstances.
- ► This appliance must not be used by children.
- ► The appliance and its power cable must be kept out of the reach of children.
- ► Children must not play with the appliance.
- ► Store the appliance and the accessory parts out of the reach of children under 8 years of age.
- ► Inspect the appliance before use for visible, external damage. Do not operate a damaged appliance.
- ► Do not leave the appliance unattended during operation.
- ► Only use accessory parts of the manufacturer or those which are expressly recommended by the manufacturer. Otherwise all warranty or guarantee rights are void.
- ► Do not use this appliance in combination with an external timer or a separate remote control system.
- ► Only have repairs to the appliance performed by a customer service representative authorised by the manufacturer because otherwise, in the event of damage or subsequent malfunctions, there is no longer any guarantee or warranty coverage. This also applies specifically to the replacement of a damaged power supply cord. Considerable hazards for the user can result from improper repairs.
- ► Only replace defective components with original spare parts. Only these parts ensure that the safety requirements are fulfilled.
- ► During the warranty and guarantee period, repair of the appliance must only be performed by a customer service representative authorised by the manufacturer, otherwise, in the event of any damage or subsequent malfunction, the warranty will be void.

⚠ DANGER

Hazard due to electrical current!

- ► Do not use the appliance if the mains cord or plug are damaged.
- ► Do not open the housing of the appliance under any circumstances. If energised connections are touched or the electrical or mechanical configuration is changed, there is a risk of electrical shock.
- ► Never immerse the motor block or the mains plug in water or other liquids.
- ► Unplug the mains plug from the socket in the following situations:
  - before mounting/removing the attachments
  - before cleaning the appliance
  - When the appliance is not in use
  - When there is a malfunction of the appliance during operation.
- ► Always pull the power supply cord out of the mains socket by the plug and not by the mains cord itself.
- ► Never carry, lift or move the appliance by the mains cord.

Risk of suffocation due to packaging material!

- ► Ensure that no children play with the packaging material.

⚠ WARNING

Hazard due to moving components!

- ► Always pull the mains plug before assembling, dismantling, cleaning or storing the appliance.
- ► Only operate the appliance when the attachment body is mounted and locked in place.

Risk of injury due to sharp blades!

- ► Do not touch the blades of the mincing knife.
- ► Never put your fingers or any other object into the feeding chute. Only use the pusher to add foods. Never use your fingers or other objects.
- ► Only operate the appliance with the attachment body mounted.

CAUTION

- ► Allow the appliance to cool now and then when processing for longer periods of time to avoid overheating.
- ► Only operate the reversing button (7) for a maximum of 10 seconds (see the chapter ***Clearing blockages (page 15)*** because otherwise the motor could be damaged.
- ► Only operate the reversing button after the drive motor has come to a complete standstill.

Overload protection

The motor is protected against overloading by a thermal circuit breaker. It shuts off automatically in the event of overloading. In this case, switch the appliance off and allow it to cool for about 60 minutes.

ATTENTION

- ► Allow the appliance to cool now and then when processing for longer periods of time to avoid overheating.

Safe operation site

The operation site must meet the following requirements to ensure safe and trouble-free operation of the appliance:

- ► The operating surface of the appliance must be solid, dry, level and both water and heat resistant.
- ► The immediate surroundings of the appliance must not be hot, wet or very damp.
- ► The socket must be easily accessible so that the mains connection can be disconnected quickly.
- ► Furniture surfaces may possibly contain substances which could affect the feet of the appliance, causing them to soften. Place another material under the feet of the appliance if needed.

Designated use

This appliance is intended for mincing foods as well as for the preparation of sausage, Kebbe and spritz biscuits for use in household or similar non-commercial areas, such as:

– Staff kitchens in shops, cafés, offices or other employment environments

– Agricultural estates

– Use by guests in hotels, motels or other forms of accommodation

– Bed and breakfast establishments

Any other use, or a use which goes beyond these, constitutes improper use.

All claims whatsoever for damage arising from improper use are excluded. The owner bears the sole risk.

Symbols used

⚠ DANGER

This is used for a hazard which is an immediate threat leading to severe bodily injury or to death.

► To avoid the hazard, follow the instructions given here.

⚠ WARNING

This is used for a possibly hazardous situation which could lead to severe bodily injury or to death.

► To avoid the hazard, follow the instructions given here.

⚠ CAUTION

This is used for a possibly hazardous situation which could lead to minor injuries.

► To avoid the hazard, follow the instructions given here.

ATTENTION

► A note contains additional information to simplify the use of the appliance.

Getting started

Unpacking

Proceed as follows:

1. Take the appliance, all accessories and the user manual out of the box.
2. Remove all packaging material and protective films from the appliance and the accessories before using them for the first time. Never remove the type plate or any warning notices.
3. Keep the original packaging for the duration of the appliance's warranty or guarantee period so that the appliance can be packaged properly for shipping in the event of a warranty claim. Shipping damage voids the guarantee or warranty.
4. Check the contents, including in the pusher, for completeness and visible damage. Do not operate a damaged appliance.

Power connection

The following regulations for the electrical supply must be observed to ensure safe and trouble-free operation of the appliance:

- ► Be certain that the appliance can be connected to a properly installed protective conductor electrical system. Operation using a socket without an earth conductor is not permitted. If in doubt, have the house mains network inspected by an electrician. The manufacturer assumes no responsibility for damage resulting from the absence or interruption of a protective earth conductor.
- ► Before connecting the appliance, compare the electrical data (voltage and frequency) on the type plate with that of your electrical mains network. These data must match to avoid damage to the appliance. If in doubt, ask your electrical appliance retailer.
- ► Be certain that the socket is protected by at least a 16 A fuse.
- ► Be certain that the power supply cord is not damaged. Route the power supply cord in such a way that it poses no risk of stumbling. The power supply cord must not be routed over sharp edges, be pulled taut kinked, crushed or knotted. The power supply cord must not come into contact with hot surfaces.

Before first use

1. Clean the appliance and the accessories, including parts in the pusher, as described in the chapter ***Cleaning and care (page 18)***.

NOTE

- ► When using for the first time, it is possible that production-related additives such as grease could cause slight odour or smoke. This is completely normal! Ensure sufficient ventilation.

Appliance description

(For illustrations, see the fold out page at the left.)

1 Tamper with cover
2 Hopper
3 Holding fixture for attachment body
4 Catch for attachment body
5 Motor block
6 On/off switch
7 Reversing button
8 Indicator lamp
9 Sausage filling tube
10 Spout
11 Shaper
12 Sausage filling screen
13 Spritz biscuit attachment
14 Slider
15 Fine screen (Ø 3 mm)
16 Medium screen (Ø 4.5 mm)
17 Coarse screen (Ø 8 mm)
18 Ring nut
19 mincing knife
20 Screw
21 Attachment body
22 Drive sprocket
23 User manual (not shown)

Controls	Function
Catch (4)	Releases the attachment body for dismantling.
On/off switch (6)	Switches the appliance on or off.
Reversing button (7)	Reverses the direction of the motor. If the attachment body cannot be separated from the housing after operation, press the reversing button for 2-3 seconds to loosen stuck foods.
Indicator lamp (8)	Indicates that the appliance is operating.

Preparations

The appliance must be equipped with different attachments depending on the intended application.

1. First mount the drive sprocket (22) on the screw (20) as shown in the illustration on the fold out page at the left.

ATTENTION

The appliance can become too hot if the ring nut is screwed on too tightly.

► Always screw the ring nut fully to the stop and then loosen it again by one quarter turn.

Operation and controls

ATTENTION

► Allow the appliance to cool now and then when processing for longer periods of time to avoid overheating.

Use as a meat grinder (Figure A)

1. Unplug the mains plug from the socket.
2. Place the screw (20) into the attachment body (21).
3. Place the mincing knife (19) onto the square drive of the screw with the blades facing outwards.
4. Place the desired screen (15, 16 or 17) onto the screw. The notch in the screen must be positioned over the guide lug of the attachment body.
5. Screw the ring nut (18) onto the attachment body.
6. Place the assembled attachment body into the holding fixture (3).
7. Turn the attachment body anti- clockwise until it can be heard as it clicks into place (Figure E1).
8. Place the hopper (2) onto the attachment body.

NOTE

► If you wish to make very fine minced meat, you may put the meat through the appliance several times. To do this, first select a screen with a coarse or large holes, then a screen with smaller holes.

► You can also mince other ingredients (e.g. onions) along with the meat.

Clearing blockages

Proceed as follows:

1. Switch the appliance off.
2. Operate the reversing button for about 2-3 seconds. This enables the screw to free itself and you can easily remove the attachment body.

Making sausage (Figure B)

Proceed as follows:

1. Unplug the mains plug from the socket.
2. Place the screw (20) into the attachment body (21).
3. Place the sausage filling screen (12) onto the screw. The notch in the sausage filling screen must be positioned over the guide lug of the attachment body.
4. Push the sausage filling tube (9) through the ring nut (18).
5. Screw the ring nut (18) onto the attachment body.
6. Place the assembled attachment body into the holding fixture (3).
7. Turn the attachment body anti-clockwise until it can be heard as it clicks into place (Figure E1).
8. Place the hopper (2) onto the attachment body.

Making Kebbe (Figure C)

Proceed as follows:

1. Unplug the mains plug from the socket.
2. Place the screw (20) into the attachment body (21).
3. Place the shaper (11) onto the screw. The notch in the shaper must be positioned over the guide lug of the attachment body.
4. Place the spout (10) onto the shaper.
5. Screw the ring nut (18) onto the attachment body.
6. Place the assembled attachment body into the holding fixture (3).
7. Turn the attachment body anti- clockwise until it can be heard as it clicks into place (Figure E1).
8. Place the hopper (2) onto the attachment body.

Making spritz biscuits (Figure D)

Proceed as follows:

1. Unplug the mains plug from the socket.
2. Place the screw (20) into the attachment body (21).
3. Place the coarse screen (17) onto the screw. The notch in the screen must be positioned over the guide lug of the attachment body.
4. Place the spritz biscuits attachment (13) onto the screen without the slider (14).
5. Screw the ring nut (18) onto the attachment body.
6. Place the slider onto the spritz biscuits attachment.
7. Place the assembled attachment body into the holding fixture (3).
8. Turn the attachment body anti- clockwise until it can be heard as it clicks into place (Figure E1).
9. Place the hopper (2) onto the attachment body.

After use

Proceed as follows:

1. Switch the appliance off.
2. Unplug the mains plug from the socket.
3. Disassemble the attachment body as described in the section ***Disassembling the appliance (page 17)***.

NOTE

► If the attachment body cannot be separated from the housing, clear the blockage as described in the section ***Clearing blockages (page 15)***.

4. Clean the appliance and the accessories used as described in the section ***Cleaning and care (page 18)***.

Disassembling the appliance

Proceed as follows:

1. Switch the appliance off.
2. Unplug the mains plug from the socket.
3. Pull the hopper (2) out of the attachment body (21).
4. Keep down the catch (4).
5. Turn the attachment body clockwise and pull it off of the holding fixture (3) (Figure E2).
6. Unscrew the ring nut (18).
7. Remove all parts from the attachment body.

Recipe suggestions

Bratwurst

Use the following ingredients for a quantity of about 20:

- 1.5 kg pork
- 500 g raw bacon
- 2 eggs from the refrigerator
- 100 ml cold milk
- 1 large onion
- 1 clove garlic
- Salt, pepper marjoran

Proceed as follows:

1. Mince the pork and bacon in the meat grinder.
2. Add the milk, eggs, finely chopped onion, pressed garlic clove and seasonings and mix well.
3. Push the sausage skin over the sausage filling tube (9) and knot the end.
4. Put the mixed sausage meat into the hopper and slowly fill. After about 20 cm, twist the sausage and the continue filling evenly.

Tips:

1. The sausages taste best if they are grilled right away.
2. You can freeze the sausages for about 3 weeks.

Meat for the Kebbe shell

Use the following ingredients for a quantity of about 20:

- 250 g bulgur wheat
- 500 g lean beef, mutton or veal
- 2 eggs from the refrigerator
- 1 finely chopped onion
- Salt
- Pepper

Proceed as follows:

1. The ingredients are mixed until a smooth texture is obtained.
2. Allow the bulgur to soak in water for about 20 minutes and then pour off excess water.
3. Mince the meat repeatedly by putting it through the meat grinder several times.
4. Mix the meat, the bulgur and the finely chopped onion until it has a smooth texture and season it with salt and pepper.
5. Load the seasoned minced meat into the hopper.
6. Press the minced meat downwards with the pusher until the feeding chute is empty.
7. Cut the hollow meat roll to the desired length.

Tips:

1. Flour (about 200-250 g) can also be used instead of bulgur wheat.

2. Allow the meat shells to freeze slightly to make filling easier.

Classic Kebbe filling

Use the following ingredients for a quantity of about 20:

- 500 g mutton (or beef)
- 2 Tbls. pine nuts
- 1 chopped onion
- Some olive oil
- Salt
- Pepper
- Deep-frying fat

Proceed as follows:

1. Mince the meat repeatedly by putting it through the meat grinder three times.
2. Sauté the onion in olive oil, add the pine nuts and allow to become golden brown.
3. Add the meat, season with salt and pepper and continue sautéing until the meat takes on a crispy colour.
4. Now fill the meat shells with the minced meat and press the ends together with moistened hands so they are well closed. To obtain the typical form, the ends of the egg-shaped balls are drawn to a point.
5. Deep-fry the Kebbe pieces until golden brown in deep-frying fat heated to about 160-170° C
6. Remove the pieces from the fat when done and allow them to drip off on some paper towel and then serve them hot.

Tips:

1. They are tasty when served with salads, dips or pita bread.

Spritz biscuits

Use the following ingredients:

- 200 g butter
- 200 g sugar
- 1 package vanilla sugar
- 200 g ground almonds
- 2 eggs
- 400 g flour
- 100 g starch

Proceed as follows:

1. Stir the butter, sugar and vanilla sugar until creamy and then add the eggs gradually.
2. Add the almonds, flour and starch to the butter mass and mix further until well distributed.
3. Wrap the dough in plastic foil and allow it to rest for 30 minutes before continuing.
4. Mount the spritz biscuits attachment. Put the dough into the hopper and allow it to run through the spritz biscuits attachment.
5. Cut the spritz biscuits to the desired length and place the pieces onto a baking sheet lined with baking paper.
6. Bake the biscuits at medium heat (about 175 °C) for about 10 minutes.

Cleaning and care

⚠ DANGER

Hazard due to electrical current!

- ► Never immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids.
- ► Never hold the appliance under running water.

ATTENTION

Damage to the surfaces.

► Do not use any sharp instruments or abrasive cleaning agents to clean the surfaces.

Proceed as follows:

1. Unplug the mains plug from the socket.
2. Wipe off the motor block (5) with a slightly damp cloth.
3. Clean the attachments and the accessories in warm washing-up water. Do not use a metal scourer or an abrasive sponge for cleaning.
4. Thoroughly dry all parts after cleaning and before placing them back into the appliance.

NOTE

► All accessories made of plastic are dishwasher safe. All accessories made of metal are **not** dishwasher safe.

Storage

If you do not need the appliance for a longer period of time, clean it as described in the chapter ***Cleaning and care (page 18)***.

Store the appliance and all accessories in a clean, dry and frost-free location protected from direct sunlight.

General information

A note about environmental protection

The packaging materials used can be recycled. Dispose of packaging materials which are no longer needed in accordance with local regulations.

This product may not be disposed of as normal household waste within the European Union. Dispose of the appliance via municipal collection points.

Warranty/guarantee

In addition to the statutory warranty obligation, BEEM also offers an extended manufacturer's guarantee on certain products.

If offered, you will find the appropriate details either on the product-specific packaging, promotional materials or on the BEEM website for the particular product.

In the case of commercial or equivalent use, for example in hotels, guest houses or communal facilities, or if the customer is not a consumer in the sense of the Civil Code, the warranty period is 6 months.

This has no effect on the warranty exclusion.

The full warranty conditions, accessories available and spare parts as well as user manuals in various languages can be found on our website at www.beem.de.

Contact your dealer for the warranty conditions, for ordering accessories or with any questions regarding servicing outside of Germany.

Limitation of liability

We assume no liability for damage or consequential damage caused by:

- failing to observe the operating instructions,
- use for any other than the designated purpose,
- improper or inappropriate handling,
- inexpert repairs,
- unauthorised modifications,
- use of third-party parts and spare parts,
- use of unsuitable add-ons or accessories.

Declaration of Conformity

BEEM hereby declares that this appliance complies with the fundamental requirements and other relevant provisions of 2006/95/EC and 2004/108/EC and 2009/125/EC directives.

Table des matières

Sécurité 21
Mise en service 24
Description de l'appareil 25
Préparations 25
Utilisation et fonctionnement 25
Démontage de l'appareil 27
Suggestions de recettes 27
Nettoyage et entretien 29
Rangement 29
Informations générales 29

Cher client,

Avant d'utiliser l'appareil, nous vous recommandons de lire les consignes détaillées dans la présente notice d'utilisation concernant la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme à la destination de l'appareil ainsi que le nettoyage et l'entretien de ce dernier.

Dépliez les rabats au début et à la fin de la notice d'utilisation pour vous permettre de voir les images tout en lisant le texte de la notice.

Conservez cette notice d'utilisation pour une consultation ultérieure et transmettez-la avec l'appareil à son prochain propriétaire.

Sécurité

- ► N'utilisez l'appareil que pour l'usage décrit. N'utilisez en aucun cas l'appareil pour une autre finalité éventuellement proche.
- ► Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
- ► Tenir l'appareil et son câble de branchement hors de portée des enfants.
- ► Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ► Rangez l'appareil et ses accessoires hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ► Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez-le pour vérifier qu'il ne présente aucun dommage apparent. Ne mettez pas en service un appareil endommagé.
- ► Pendant l'utilisation de l'appareil, ne le laissez pas sans surveillance.
- ► Utilisez uniquement des accessoires fournis par le fabricant ou explicitement recommandés par ce dernier. A défaut, vous ne pourrez pas vous prévaloir de la responsabilité ou de la garantie.
- ► N'utilisez pas cet appareil combiné à une minuterie externe ou un système à télécommande séparé.
- ► Toute réparation de l'appareil doit uniquement être réalisée par un service clientèle autorisé par le fabricant, afin d'éviter l'annulation de la responsabilité et de la garantie en cas de dommages et de dysfonctionnements consécutifs. Cette obligation s'applique en particulier pour le remplacement d'un câble de branchement endommagé. Les réparations inappropriées sont sources de dangers importants pour l'utilisateur.
- ► Les composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange d'origine. L'utilisation de ces pièces est une condition préalable au respect des exigences de sécurité.

► Les réparations de l'appareil pendant la période de garantie légale ou de garantie contractuelle doivent obligatoirement être réalisées par un service après-vente autorisé par le constructeur afin d'éviter la déchéance du droit à garantie légale ou contractuelle dans le cas où l'appareil serait endommagé et cesserait de fonctionner correctement par la suite.

⚠ VUE D'ENSEMBLE DES RISQUES

Danger dû au courant électrique !

► N'utilisez pas l'appareil lorsque le câble ou la fiche électrique est endommagé.

► N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Risque d'électrocution en cas de contact avec des connexions sous tension et de modification des caractéristiques électriques et mécaniques.

► Ne plongez jamais le bloc moteur ou la fiche secteur dans l'eau ou d'autres liquides.

► Débranchez la fiche secteur dans les situations suivantes :

- avant le montage/démontage des adaptateurs
- avant de nettoyer l'appareil
- pendant que l'appareil n'est pas utilisé
- en cas de panne de l'appareil en cours d'utilisation.

► Retirez toujours le câble de branchement de la prise électrique en le saisissant au niveau de la fiche électrique, sans tirer sur le câble électrique lui-même.

► Ne portez et ne levez jamais l'appareil à l'aide du câble électrique.

Risque d'étouffement avec les emballages !

► Assurez-vous qu'aucun enfant ne joue avec l'emballage.

⚠ AVERTISSEMENT

Danger résultant des pièces mobiles !

► Débranchez la fiche électrique avant le montage, le démontage, le nettoyage ou le rangement de l'appareil.

► N'utilisez l'appareil qu'avec l'adapteur monté et verrouillé..

Risque de blessures dues aux lames coupantes !

► Ne touchez pas les lames du couteau en croix

► Ne mettez jamais les doigts ou d'objet dans l'ouverture d'entrée. Introduisez toujours le produit à l'aide du poussoir, mais jamais avec les doigts ou un autre objet.

► Ne faire fonctionner l'appareil qu'avec l'adaptateur mis en place.

ATTENTION

► Laissez l'appareil refroidir pendant les temps de préparation longs afin d'éviter toute surchauffe.

► Actionnez pendant 10 secondes maximum sur le bouton marche arrière (7) (voir chapitre ***Eliminer les blocages (page 26)*** afin d'éviter d'endommager le moteur.

► Actionnez le bouton marche arrière une fois le moteur d'entraînement complètement arrêté.

Protection contre les surtensions

Le moteur est protégé contre les surtensions par un disjoncteur thermique. Celui-ci coupe le moteur en cas de surcharge. Vous devez alors éteindre l'appareil et le laisser refroidir pendant 60 minutes environ.

ATTENTION

► Laissez l'appareil refroidir pendant les temps de préparation longs afin d'éviter toute surchauffe.

Sécurité de l'emplacement

L'emplacement choisi pour l'installation doit répondre aux exigences ci-après, en vue d'assurer la bonne marche et la sécurité de l'appareil :

► L'appareil doit être posé sur un support stable, sec, plan, imperméable et résistant à la chaleur.

► L'appareil ne doit pas être situé dans un environnement chaud, mouillé ou humide.

► La prise électrique doit être aisément accessible afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil.

► La surface des meubles peut contenir des composants agressifs pour les pieds de l'appareil et risquant de les ramollir. Placez si besoin un support sous les pieds de l'appareil.

Utilisation conforme à la destination prévue

Cet appareil sert uniquement pour émincer des aliments et la préparation de saucisson, kebbé et petits fours à utiliser à domicile ou autre, à l'exclusion de toute utilisation commerciale telle que

– les cuisines du personnel dans les boutiques, cafés, bureaux ou dans tout autre environnement professionnel

– locaux agricoles

– utilisation par les clients dans des hôtels, les motels ou autres logements

– bed and breakfast

Toute utilisation autre ou allant au-delà de l'utilisation indiquée est non conforme à la destination prévue.

Toute réclamation pour des dommages résultant d'une utilisation non conforme à la destination prévue est exclue. L'utilisateur est seul responsable des risques encourus.

Symboles utilisés

⚠ DANGER

Est utilisé pour un risque imminent entraînant de graves blessures corporelles ou la mort.

► Suivre les instructions données ici pour éviter ce risque.

⚠ AVERTISSEMENT

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse susceptible d'entraîner de graves blessures corporelles ou la mort.

► Suivre les instructions données ici pour éviter ce risque.

⚠ PRUDENCE

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse susceptible d'entraîner des blessures légères.

► Suivre les instructions données ici pour éviter ce risque.

ATTENTION

Est utilisé pour une situation susceptible d'entraîner des dommages matériels.

► Suivre les instructions données ici pour éviter ce risque.

Mise en service

Déballage

La procédure est la suivante :

1. Retirez l'appareil, tous les accessoires et la notice d'utilisation du carton.
2. Avant la première utilisation, enlevez tous les emballages et films de protection de l'appareil et des accessoires. Ne retirez jamais la plaque signalétique et les avertissements éventuels.
3. Conservez l'emballage d'origine pendant toute la période de responsabilité et de garantie de l'appareil de manière à pouvoir l'emballer correctement dans le cas où vous devriez faire jouer la garantie. Les dommages dus au transport annulent la responsabilité et la garantie.
4. Assurez-vous que toutes les pièces, y compris celles contenues dans le poussoir, sont fournies et ne présentent aucun dommage apparent. Ne mettez pas en service un appareil endommagé.

Raccordement

Il convient de respecter les consignes ci-après concernant le raccordement électrique, en vue d'assurer la bonne marche et la sécurité de l'appareil :

► Assurez-vous que l'appareil puisse être raccordé à un système à conducteur de terre installé dans les règles de l'art et le respect de la réglementation. Il est interdit d'utiliser l'appareil sur une prise électrique sans conducteur de terre. En cas de doute, faites vérifier votre installation domestique par un électricien. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'un conducteur de terre absent ou interrompu.

► Avant de raccorder l'appareil, vérifiez les données de raccordement (tension et fréquence) inscrites sur la plaque signalétique avec celle de votre réseau électrique. Ces données doivent être identiques afin d'éviter d'endommager l'appareil. En cas de doute, renseignez-vous auprès de votre revendeur de produits électroménagers.

► Assurez-vous que la prise électrique est protégée au moins par un fusible de 16A.

► Vérifiez que le câble de branchement est en parfait état. Disposez le câble de branchement afin d'éviter tout risque qu'une personne trébuche dessus. Le câble de branchement ne doit pas passer sur des arêtes coupantes, être tendu, plié ou noué. Le câble de branchement ne doit pas être en contact avec des surfaces brûlantes.

Avant la première utilisation

1. Nettoyez l'appareil et les accessoires, y compris les pièces contenues dans le poussoir, comme indiqué au chapitre ***Nettoyage et entretien (page 29)***.

REMARQUE

► Lors de la première mise en service, une légère fumée ou une odeur peuvent se produire du fait d'additifs requis pour la production, comme par ex. des graisses. Ceci est tout à fait normal! Veiller alors à aérer suffisamment.

Description de l'appareil

(Images sur le rabat gauche)

1 Poussoir avec couvercle
2 Trémie
3 Logement pour adaptateur
4 Tête de déverrouillage pour adaptateur
5 Bloc moteur
6 Bouton marche/arrêt
7 Bouton marche arrière
8 Diode marche
9 Tuyau de remplissage des saucisses
10 Embout
11 Forme
12 Disque de remplissage des saucisses
13 Adaptateur à biscuits
14 Glissière
15 Grille à petits trous (Ø 3 mm)
16 Grille à trous moyens (Ø 4,5 mm)
17 Grille à grands trous (Ø 8 mm)
18 Bague de serrage
19 Couteau en croix
20 Vis
21 Adaptateur
22 Roue dentée d'entraînement
23 Notice d'utilisation (non représentée)

Eléments de commande	Fonction
Tête de déverrouillage (4)	Déverrouille l'adaptateur pour le démontage.
Bouton marche/arrêt (6)	Mise en marche et arrêt de l'appareil.
Bouton marche arrière (7)	Rotation du moteur en marche arrière. Dans le cas où l'adaptateur ne se sépare plus du boîtier après utilisation, appuyez pendant 2-3 secondes sur le bouton marche arrière pour enlever les produits qui sont restés collés.
Diode marche (8)	Témoin de fonctionnement de l'appareil.

Préparations

L'appareil doit être équipé de différents adaptateurs en fonction de son utilisation.

1. Montez tout d'abord la roue dentée d'entraînement (22) sur la vis sans fin (20) comme indiqué sur la figure présente sur le rabat gauche.

ATTENTION

L'appareil peut devenir brûlant si la bague de fixation est serrée trop fortement.

► Tournez la bague de fixation jusqu'à la butée puis tournez d'un quart de tour dans le sens opposé.

Utilisation et fonctionnement

ATTENTION

► Laissez l'appareil refroidir pendant les temps de préparation longs afin d'éviter toute surchauffe.

Utilisation comme hachoir à viande (figure A)

1. Débranchez la fiche secteur de la prise électrique.
2. Introduisez la vis (20) dans l'adaptateur (21).
3. Placez le couteau en croix (19) avec les lames à l'extérieur sur le carré de la vis.

4. Mettez en place la grille choisie (15, 16 ou 17) sur la vis. L'encoche de la grille doit être située sur l'ergot de guidage de l'adaptateur.
5. Vissez la bague de serrage (18) sur l'adaptateur.
6. Mettez en place l'adaptateur prémonté sur le logement (3).
7. Tournez l'adaptateur dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'encliquète de manière audible (figure E1).
8. Introduisez la trémie (2) sur l'adaptateur.

REMARQUE

- ► Pour préparer de la viande finement hachée, vous pouvez passer la viande plusieurs fois dans le hachoir. Choisissez à cet effet une grille à grands trous, puis une grille à petits trous.
- ► Vous pouvez hacher finement d'autres ingrédients (par ex. des oignons) avec la viande hachée.

Eliminer les blocages

La procédure est la suivante :

1. Eteignez l'appareil.
2. Appuyez pendant 2-3 secondes sur le bouton marche arrière. La vis peut ainsi se libérer et vous pouvez retirer facillement l'adaptateur.

Elaboration de saucisses (figure B)

La procédure est la suivante :

1. Débranchez la fiche secteur de la prise électrique.
2. Introduisez la vis (20) dans l'adaptateur (21).
3. Placez le disque de remplissage des saucisses (12) sur la vis. L'encoche du disque de remplissage des saucisses doit être située sur l'ergot de guidage de l'adaptateur.
4. Introduisez le tuyau de remplissage des saucisses (9) dans la bague de serrage (18).
5. Vissez la bague de serrage (18) sur l'adaptateur.
6. Mettez en place l'adaptateur prémonté sur le logement (3).
7. Tournez l'adaptateur dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'encliquète de manière audible (figure E1).
8. Introduisez la trémie (2) sur l'adaptateur.

Elaboration de kebbé (figure C)

La procédure est la suivante :

1. Débranchez la fiche secteur de la prise électrique.
2. Introduisez la vis (20) dans l'adaptateur (21).
3. Introduisez la forme (11) sur la vis. L'encoche dans la forme doit se trouver au-dessus de l'ergot de guidage de l'adaptateur.
4. Introduisez l'embout (10) sur la forme.
5. Vissez la bague de serrage (18) sur l'adaptateur.
6. Mettez en place l'adaptateur prémonté sur le logement (3).
7. Tournez l'adaptateur dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'encliquète de manière audible (figure E1).
8. Introduisez la trémie (2) sur l'adaptateur.

Elaboration de biscuits (figure D)

La procédure est la suivante :

1. Débranchez la fiche secteur de la prise électrique.
2. Introduisez la vis (20) dans l'adaptateur (21).
3. Placez la grande grille (17) sur la vis. L'encoche de la grille doit être située sur l'ergot de guidage de l'adaptateur.

4. Introduisez l'adaptateur à biscuits (13) sans la glissière (14) sur la grille.
5. Vissez la bague de serrage (18) sur l'adaptateur.
6. Introduisez la glissière sur l'adaptateur à biscuits.
7. Mettez en place l'adaptateur prémonté sur le logement (3).
8. Tournez l'adaptateur dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'encliquète de manière audible (figure E1).
9. Introduisez la trémie (2) sur l'adaptateur.

Après utilisation

La procédure est la suivante :

1. Eteignez l'appareil.
2. Débranchez la fiche secteur de la prise électrique.
3. Démontez l'adaptateur comme indiqué à la section ***Démontage de l'appareil (page 27)***.

REMARQUE

► Si l'adaptateur ne se détache pas du capot, comme indiqué au chapitre ***Eliminer les blocages (page 26)***.

4. Nettoyez l'appareil et les accessoires utilisés, comme indiqué au chapitre ***Nettoyage et entretien (page 29)***.

Démontage de l'appareil

La procédure est la suivante :

1. Eteignez l'appareil.
2. Débranchez la fiche secteur de la prise électrique.
3. Retirez la trémie (2) de l'adaptateur (21).
4. Maintenez le bouton de déverrouillage (4) enfoncé.
5. Tournez l'adaptateur dans le sens horaire et retirez-le de son logement (3) (figure E2).
6. Dévissez la bague de serrage (18).
7. Retirez toutes les pièces de l'adaptateur.

Suggestions de recettes

Saucisse à griller

Pour une vingtaine d'unités, utilisez les ingrédients suivants :

- 1,5 kg de porc
- 500 g de lardons crus
- 2 oeufs sortis du frigo
- 100 ml de lait froid
- 1 grand oignon
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre, marjolaine

La procédure est la suivante :

1. Hachez le porc et les lardons dans le hachoir à viande.
2. Incorporez le lait, les oeufs, l'oignon finement haché, la gousse d'ail pressé et les épices et mélangez le tout.
3. Tirez le boyau sur le tuyau de remplissage des saucisses (9) et nouez l'extrémité.
4. Introduisez la pâte à saucisse dans la trémie en remplissant lentement. Tournez la saucisse après 20 minutes environ et continuez à remplir régulièrement.

Conseils :

1. Les saucisses ont meilleur goût lorsqu'elles sont grillées aussitôt.
2. Vous pouvez congeler les saucisses pendant 3 semaines environ.

Boyau de viande pour kebbé

Pour une vingtaine d'unités, utilisez les ingrédients suivants :

- 250 g de boulgour
- 500 g de boeuf, mouton ou agneau maigre

- 2 oeufs sortis du frigo
- 1 oignon finement haché
- sel
- poivre

La procédure est la suivante :

1. Préparez une pâte souple avec les ingrédients.
2. Laissez gonfler le boulgour dans l'eau pendant 20 minutes puis retirez l'excédent d'eau.
3. Hachez la viande en la passant plusieurs fois au hachoir.
4. Mélangez la viande, le boulgour et les oignons finement hachés jusqu'à obtenir une pâte souple. Salez et poivrez.
5. Versez ensuite la viande hachée assaisonnée dans la trémie.
6. Appuyez avec le poussoir sur la viande hachée jusqu'à ce que l'ouverture d'entrée soit vide.
7. Découpez le rouleau de viande évidée à la longueur souhaitée.

Conseils :

1. Vous pouvez remplacer le boulgour par de la farine (200-250 g environ).
2. Mettez au réfrigérateur brièvement les boyaux de viande pour faciliter le remplissage.

Kebbé classique

Pour une vingtaine d'unités, utilisez les ingrédients suivants :

- 500 g de viande d'agneau (ou de boeuf)
- 2 cuillères à soupe de pignons de pin
- 1 oignon haché
- un peu d'huile d'olive
- sel
- poivre
- Graisse à friture

La procédure est la suivante :

1. Hachez trois fois de suite la viande dans le hachoir à viande.
2. Faites revenir les oignons dans l'huile d'olive, ajoutez les pignons de pin et faites-les dorer.
3. Ajoutez la viande, salez et poivrez et faites dorer la viande.
4. Mettez la viande hachée dans le boyau et appuyez les extrémités avec les mains humides pour le refermer. Faites des boulettes aux extrémités pointues pour obtenir une forme typique.
5. Faites frire les kebbés dans l'huile de friture à 160-170° C jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
6. Retirez les kebbés de la friture, égouttez sur un papier absorbant et servez chaud.

Conseils :

1. Accompagnez d'une salade, de sauces et de pain oriental.

Biscuits

Utilisez les ingrédients suivants :

- 200 g de beurre
- 200 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 g d'amandes moulues
- 2 oeufs
- 400 g de farine
- 100 g de fécule de maïs

La procédure est la suivante :

1. Battez en neige le beurre, le sucre, le sucre vanille et incorporez progressivement les oeufs.
2. Ajoutez les amandes, la farine et la fécule de maïs au beurre et mélangez bien le tout.
3. Enroulez la pâte dans le film fraîcheur puis laissez reposer pendant 30 min avant de reprendre.

4. Montez l'adaptateur à biscuits. Versez la pâte dans la trémie en la laissant s'écouler dans l'adaptateur à biscuits.
5. Découpez les biscuits à la longueur souhaitée et disposez les pièces sur une tôle recouverte de papier de cuisson.
6. Cuisez les biscuits à chaleur moyenne (env. 175 °C) pendant 10 min. environ.

Nettoyage et entretien

⚠ DANGER

GDanger dû au courant électrique !

- ► Ne plongez jamais l'appareil ou la fiche électrique dans l'eau ou d'autres liquides.
- ► Ne maintenez jamais l'appareil sous un jet d'eau.

ATTENTION

Surfaces endommagées.

- ► N'utilisez pas d'objets pointus ou de produits de nettoyage récurants pour nettoyer les surfaces.

La procédure est la suivante :

1. Débranchez la fiche secteur de la prise électrique.
2. Essuyez l'unité moteur (5) à l'aide d'un chiffon légèrement humecté.
3. Nettoyez les adaptateurs et les accessoires dans une solution de liquide vaisselle chaude. N'utilisez jamais d'éponge métallique/à récurer pour le nettoyage.
4. Séchez toutes les pièces de l'appareil après le nettoyage avant de les remettre en place dans l'appareil.

REMARQUE

- ► Tous les accessoires en plastique se lavent au lave-vaisselle. Tous les accessoires en métal **ne se lavent pas** au lave-vaisselle.

Rangement

Dans le cas où vous n'avez pas besoin d'utiliser l'appareil pendant un certain temps, nettoyez ce dernier comme indiqué au chapitre ***Nettoyage et entretien (page 29).***

Conservez l'appareil et tous ses accessoires à un endroit sec, propre et à l'abri du gel, dans lequel il n'est pas exposé directement au soleil.

Informations générales

Informations relatives à la protection de l'environnement

Les emballages utilisés sont recyclables. Mettez au rebut les emballages dont vous n'avez plus besoin conformément à la réglementation en vigueur.

Ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères normales, au sein de l'Union européenne. Mettez l'appareil au rebut dans un point de collecte mis à votre disposition par votre commune.

Responsabilité/Garantie

BEEM offre pour certains produits une garantie constructeur supplémentaire venant en complément de l'obligation de responsabilité prévue par la législation.

Dans les cas où elle s'applique, les informations correspondantes sont consultables soit sur l'emballage du produit, soit sur la documentation commerciale soit sur le site Web Beem, à la page du produit concerné.

La période de garantie est de 6 mois dans le cas d'une utilisation commerciale ou équivalente, par exemple dans des hôtels, des pensions ou des établissements communautaires, ou lorsque le client n'est pas un client aux termes du Code civil allemand.

Cette disposition est applicable sans préjudice de l'exclusion de garantie.

Vous trouverez sur notre site Web www.beem.de les conditions de garantie complètes, les accessoires et les pièces de rechange disponibles ainsi que les notices d'utilisation dans différentes langues.

Veuillez contacter votre revendeur pour toute question relative aux conditions de garantie, à la commande d'accessoires ou au service après-vente dans les autres pays que l'Allemagne.

Limitations de responsabilité

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou de dommages consécutifs en cas de :

- non respect des consignes de la notice d'utilisation,
- utilisation non conforme à la destination prévue,
- manipulation inappropriée ou incorrecte,
- réparations non effectuées dans les règles de l'art,
- modifications non autorisées,
- utilisation de pièces ou des pièces de rechanges ne provenant pas du fabricant,
- utilisation de pièces complémentaires ou d'accessoires inappropriés.

Déclaration de conformité

Par la présente, la société BEEM déclare que cet appareil est conforme aux exigences fondamentales et aux autres dispositions applicables des directives 2004/108/CE, 2006/95/CE et 2009/125/CE.

Indice

Seguridad 31
Puesta en funcionamiento 34
Descripción del aparato 35
Preparación 35
Manejo y funcionamiento 35
Desmontar el aparato 37
Propuestas de recetas 37
Limpieza y conservación 39
Almacenamiento 40
Indicaciones generales 40

Estimado cliente:

Lea las indicaciones que se exponen en el presente manual de instrucciones referentes a la puesta en funcionamiento, a la seguridad, a la utilización según finalidad prevista así como a la limpieza y la conservación antes de utilizar el aparato.

Abra las páginas desplegables al principio y al final del manual de instrucciones para poder ver las ilustraciones durante la lectura.

Conserve el manual de instrucciones para su uso posterior y entréguelo con el aparato al siguiente propietario.

Seguridad

- ► Use el aparato sólo para la utilización descrita. En ningún caso debe utilizar el aparato para finalidades distintas aunque puedan ser similares.
- ► Está prohibido que los niños utilicen este aparato.
- ► El aparato y su cable de conexión tienen que mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ► Está prohibido que los niños jueguen con el aparato.
- ► Guarde el aparato y sus accesorios fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ► Antes de utilizar el aparato tiene que controlar si presenta deterioros visibles por fuera. No ponga en funcionamiento un aparato defectuoso.
- ► No deje el aparato funcionando sin vigilancia.
- ► Utilice sólo los accesorios del fabricante o aquellos que el fabricante recomiende expresamente. En caso contrario se pierden todos los derechos de saneamiento por vicios o de garantía.
- ► No utilice este aparato con un temporizador externo ni con un sistema de telecontrol separado.
- ► Encargue las reparaciones del aparato sólo al servicio posventa autorizado por el fabricante ya que en caso contrario se pierden todos los derechos de saneamiento por vicios o de garantía por los daños y defectos siguientes. Ello es especialmente de aplicación también al cambio de un cable de conexión deteriorado. Las reparaciones inadecuadas pueden causar considerables peligros para el usuario.
- ► Sustituya los componentes defectuosos sólo por piezas de repuesto originales. Sólo con estas piezas queda garantizado el cumplimiento de los requisitos de seguridad.

► La reparación del aparato durante el periodo de saneamiento por vicios o de garantía queda reservada exclusivamente al servicio posventa autorizado por el fabricante ya que en caso contrario se pierden todos los derechos de saneamiento por vicios o de garantía por los daños y defectos siguientes.

⚠ PELIGRO

Peligro por corriente eléctrica!

► No utilice el aparato si el cable de conexión o el enchufe están deteriorados.

► No abra en ningún caso la carcasa del aparato. Existe peligro de electrocución si se tocan las conexiones bajo tensión y si se cambia la estructura eléctrica y mecánica.

► No introduzca jamás el bloque del motor ni el enchufe en el agua ni en otros líquidos.

► Saque el enchufe en las siguientes situaciones:
- antes de montar o desmontar los elementos
- antes de limpiar el aparato
- mientras no se esté utilizando el aparato
- en caso de mal funcionamiento del aparato.

► Desconecte siempre la línea de alimentación quitando el enchufe de la caja de la red y no el propio cable de conexión.

► No utilice jamás el cable de la red para llevar, izar o mover el aparato.

Peligro de asfixia con los materiales del embalaje!

► Asegúrese de que ningún niño juegue con el material del embalaje.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro por componentes móviles!

► Quite siempre el enchufe de la red antes de montar, desmontar, limpiar y almacenar el aparato.

► Ponga el aparato en marcha sólo si el cuerpo está montado y enclavado.

Peligro de sufrir heridas con la cuchilla cortante!

► No toque las hojas de la cuchilla en cruz.

► No introduzca los dedos ni otros objetos en la boca de entrada. Empuje siempre los alimentos usando el empujador. Jamás con los dedos ni con otros objetos.

► Utilice el aparato sólo con el revestimiento montado.

ATENCIÓN

► Deje que se enfríe el aparato de vez en cuando si se utiliza durante un tiempo prolongado para evitar su sobrecalentamiento.

► Active el pulsador de marcha atrás (7) durante 10 segundos como máx. (véase el capítulo ***Eliminar los bloqueos (página 36)***) ya que, en caso contrario, podría dañarse el motor.

► No active el pulsador de marcha atrás hasta que el motor de accionamiento esté completamente parado.

Protección contra sobrecarga

El motor tiene un disyuntor térmico que le protege contra sobrecarga. Se desconecta automáticamente en caso de sobrecarga. Desconecte en dicho caso el aparato y deje que se enfríe durante unos 60 minutos.

ATENCIÓN

► Deje que se enfríe el aparato de vez en cuando si se utiliza durante un tiempo prolongado para evitar su sobrecalentamiento.

Lugar de colocación seguro

El lugar de colocación tiene que cumplir los siguientes requisitos para que el aparato pueda funcionar con seguridad y sin fallos:

► La base donde se apoya el aparato tiene que ser sólida, estar seca, llana y ser resistente al agua y al calor.

► El entorno donde se use el aparato no debe ser caliente, estar mojado ni muy húmedo.

► El enchufe tiene que tener siempre una fácil accesibilidad para poder cortar rápidamente la conexión con la red.

► Las superficies de los muebles pueden tener componentes que ataquen y ablanden las patas del aparato. Ponga si es necesario una base de apoyo debajo de las patas del aparato.

Utilización según finalidad prevista

Este aparato está concebido para la trituración de alimentos así como para la elaboración de embutidos, “kebbe” y pastas extrusionadas en el hogar o similares, pero no para uso industrial, como por ejemplo:

– Cocinas para personal en tiendas, cafeterías, oficinas y otros entornos profesionales

– Fincas agrícolas

– Uso de clientes en hoteles, moteles u otros complejos residenciales

– Alojamientos que ofrecen cama y desayuno

Cualquier otra utilización distinta o que vaya más allá de la expuesta se considera como no conforme a la finalidad prevista.

Queda excluida toda pretensión de cualquier tipo por daños debido a una utilización no conforme a la finalidad prevista. El usuario es el responsable exclusivo del riesgo.

Símbolos utilizados

⚠ PELIGRO

Se utiliza para un peligro inminente que puede causar graves lesiones corporales o incluso la muerte.

► Síganse las instrucciones aquí expuestas para evitar el peligro.

⚠ ADVERTENCIA

Se utiliza para una situación posiblemente peligrosa que puede causar graves lesiones corporales o incluso la muerte.

► Síganse las instrucciones aquí expuestas para evitar el peligro.

⚠ CUIDADO

Se utiliza para una situación posiblemente peligrosa que puede causar leves lesiones.

► Síganse las instrucciones aquí expuestas para evitar el peligro..

ATENCIÓN

Se utiliza para una situación que puede generar un daño material.

► Síganse las instrucciones aquí expuestas para evitar el peligro.

Puesta en funcionamiento

Desembalaje

Proceda de la siguiente manera:

1. Saque de la caja el aparato, todos los accesorios y el manual de instrucciones.
2. Quite todos los materiales del embalaje y láminas de protección del aparato y de sus accesorios antes de su primera utilización. No quite nunca la placa de características ni las eventuales indicaciones de advertencia.
3. Guarde el embalaje original durante el periodo de saneamiento por vicios o de garantía del aparato para poder enviarlo embalado correctamente en caso de tener que hacer uso del derecho de garantía. Los daños causados en el trasporte hacen que se pierda el derecho de saneamiento por vicios o de garantía.
4. Compruebe si el contenido está completo, también en el llenador, y si hay daños visibles. No ponga en funcionamiento un aparato defectuoso.

Conexión

Hay que tener en cuenta las siguientes normas sobre la conexión eléctrica para que el aparato pueda funcionar con seguridad y sin fallos:

► Asegúrese de que el aparato puede conectarse en un sistema con conductor protector instalado reglamentariamente. Está prohibido el funcionamiento utilizando un enchufe sin conductor protector. Encargue en caso de dudas a un electricista que compruebe la instalación doméstica. El fabricante no asume ningún tipo de responsabilidad por daños debidos a la falta de conductor protector o a la interrupción de éste.

► 2.Compare antes de conectar el aparato los datos de conexión (tensión y frecuencia) expuestos en la placa de características con los de la red eléctrica. Estos datos tienen que coincidir para que el aparato no sufra daños. Consulte en caso de dudas a su comerciante de artículos eléctricos.

► Asegúrese de que el enchufe esté asegurado al menos con un fusible de 16A.

► Asegúrese de que el cable de conexión no está deteriorado. Coloque el cable de conexión de forma que no haya riesgo de tropezar. Está prohibido colocar el cable de conexión sobre bordes cortantes, colocarlo tenso, doblado, aplastado o anudado. El cable de conexión no debe entrar en contacto con superficies calientes.

Antes del primer uso

1. Limpie el aparato y los accesorios, también las piezas del llenador, como se describe en el capítulo ***Limpieza y conservación (página 39)*** .

INDICACIÓN

► Durante la primera puesta en servicio pueden surgir olores o un ligero humo debido a los aditivos necesarios para la producción como, por ejemplo, grasa. ¡Ello es absolutamente normal! Encárguese de que haya suficiente ventilación.

Descripción del aparato

(Véanse las ilustraciones en la página desplegable izquierda)

1 Llenador con tapa
2 Embudo de relleno
3 Alojamiento para el cuerpo del aparato
4 Botón de desenclavamiento del cuerpo del aparato
5 Bloque de motor
6 Interruptor
7 Pulsador de marcha atrás
8 Lámpara de control de funcionamiento
9 Tubo para embutir
10 Boquilla
11 Moldeador
12 Disco para embutir
13 Pieza para pastas extrusionadas
14 Corredera
15 Disco de agujeros pequeños (Ø 3 mm)
16 Disco de agujeros medianos (Ø 4,5 mm)
17 Disco de agujeros grandes (Ø 8 mm)
18 Anillo de apriete
19 Cuchilla en cruz
20 Tornillo sin in
21 Cuerpo del aparato
22 Piñón de accionamiento
23 Manual de instrucciones (sin ilustración)

Elementos de mando	Función
Botón de desenclavamiento (4)	Desenclava el cuerpo del aparato para desmontarlo.
Interruptor (6)	Conecta y desconecta el aparato.
Pulsador de marcha atrás (7)	Hace que el motor gire hacia atrás. En el caso de que después del funcionamiento no pueda quitarse el cuerpo del aparato de la carcasa, active el pulsador de marcha atrás durante 2 o 3 segundos para que se suelten los alimentos atascados.
Lámpara de control de funcionamiento (8)	Indica el funcionamiento del aparato.

Preparación

Hay que equipar al aparato con diferentes elementos dependiendo de la finalidad de uso.

1. Monte primero el piñón de accionamiento (22) en el tornillo sin fin (20) como se muestra en la página desplegable izquierda.

ATENCIÓN

Apretar el anillo de apriete demasiado fuerte puede hacer que el aparato se caliente demasiado.

► Gire siempre el anillo de apriete hasta el tope y aflójelo luego aproximadamente un cuarto de vuelta.

Manejo y funcionamiento

ATENCIÓN

► Deje que se enfríe el aparato de vez en cuando si se utiliza durante un tiempo prolongado para evitar su sobrecalentamiento.

Utilización como picadora de carne (imagen A)

1. Desconecte el enchufe de la caja del enchufe.
2. Introduzca el tornillo sin fin (20) en el cuerpo del aparato (21).
3. Encaje la cuchilla en cruz (19) con el filo hacia fuera en el cuadrado del tornillo sin fin.

4. Encaje el disco perforado deseado (15, 16 o 17) en el tornillo sin fin. La muesca del disco perforado tiene que quedar sobre el talón de guía del cuerpo del aparato.
5. Enrosque el anillo de apriete (18) en el cuerpo del aparato.
6. Encaje el cuerpo del aparato ya montado previamente en el alojamiento (3).
7. Gire el cuerpo del aparato en el sentido opuesto al de las agujas del reloj hasta que se oiga que se enclava (imagen E1).
8. Encaje el embudo de relleno (2) en el cuerpo del aparato.

INDICACIÓN

- ► Puede pasar la carne varias veces si quiere obtener carne picada muy fina. Utilice primero un disco perforado con agujeros grandes y luego un disco perforado con agujeros más pequeños.
- ► También puede picar otros ingredientes (por ejemplo, cebolla) junto con la carne picada.

Eliminar los bloqueos

Proceda de la siguiente manera:

1. Desconecte el aparato.
2. Active el pulsador de marcha atrás durante 2 o 3 segundos. El tornillo sin fin se libera así y usted puede quitar fácilmente el cuerpo del aparato.

Producción de embutidos (imagen B)

Proceda de la siguiente manera:

1. Desconecte el enchufe de la caja del enchufe.
2. Introduzca el tornillo sin fin (20) en el cuerpo del aparato (21).
3. Encaje el disco para embutir (12) en el tornillo sin fin. La muesca del disco para embutir tiene que quedar sobre el talón de guía del cuerpo del aparato.
4. Introduzca el tubo para embutir (9) por el anillo de apriete (18).
5. Enrosque el anillo de apriete (18) en el cuerpo del aparato.
6. Encaje el cuerpo del aparato ya montado previamente en el alojamiento (3).
7. Gire el cuerpo del aparato en el sentido opuesto al de las agujas del reloj hasta que se oiga que se enclava (imagen E1).
8. Encaje el embudo de relleno (2) en el cuerpo del aparato.

Producción de “kebbe” (imagen C)

Proceda de la siguiente manera:

1. Desconecte el enchufe de la caja del enchufe.
2. Introduzca el tornillo sin fin (20) en el cuerpo del aparato (21).
3. Encaje el moldeador (11) en el tornillo sin fin. La muesca del moldeador tiene que quedar sobre el talón de guía del cuerpo del aparato.
4. Encaje la boquilla (10) en el moldeador.
5. Enrosque el anillo de apriete (18) en el cuerpo del aparato.
6. Encaje el cuerpo del aparato ya montado previamente en el alojamiento (3).
7. Gire el cuerpo del aparato en el sentido opuesto al de las agujas del reloj hasta que se oiga que se enclava (imagen E1).
8. Encaje el embudo de relleno (2) en el cuerpo del aparato.

Producción de pastas extrusionadas (imagen D)

Proceda de la siguiente manera:

1. Desconecte el enchufe de la caja del enchufe.
2. Introduzca el tornillo sin fin (20) en el cuerpo del aparato (21).

3. Encaje el disco de agujeros grandes (17) en el tornillo sin fin. La muesca del disco perforado tiene que quedar sobre el talón de guía del cuerpo del aparato.
4. Encaje la pieza para pastas extrusionadas (13) sin corredera (14) en el disco perforado.
5. Enrosque el anillo de apriete (18) en el cuerpo del aparato.
6. Encaje la corredera en la pieza para pastas extrusionadas.
7. Encaje el cuerpo del aparato ya montado previamente en el alojamiento (3).
8. Gire el cuerpo del aparato en el sentido opuesto al de las agujas del reloj hasta que se oiga que se enclava (imagen E1).
9. Encaje el embudo de relleno (2) en el cuerpo del aparato.

Después del uso

Proceda de la siguiente manera:

1. Desconecte el aparato.
2. Desconecte el enchufe de la caja del enchufe.
3. Desmonte el cuerpo del aparato como se describe en el apartado ***Desmontar el aparato (página 37)***.

INDICACIÓN

► En el caso de que después del funcionamiento no pueda quitarse el cuerpo del aparato de la carcasa elimine el bloqueo como se describe en el capítulo ***Eliminar los bloqueos (página 36).***

4. Limpie el aparato y los accesorios utilizados como se describe en el capítulo ***Limpieza y conservación (página 39)***.

Desmontar el aparato

Proceda de la siguiente manera:

1. Desconecte el aparato.
2. Desconecte el enchufe de la caja del enchufe.
3. Quite el embudo de relleno (2) del cuerpo del aparato (21).
4. Mantenga pulsado el botón de desenclavamiento (4).
5. Gire el cuerpo del aparato en el sentido de las agujas del reloj y sáquelo del alojamiento (3) (imagen E2).
6. Desenrosque el anillo de apriete (18).
7. Quite todas las piezas del cuerpo del aparato.

Propuestas de recetas

Salchicha asada a la parrilla

Utilice los siguientes ingredientes para unas 20 unidades:

- 1,5 Kg. de carne de cerdo
- 500 g de panza cruda
- 2 huevos del frigorífico
- 100 ml de leche fría
- 1 cebolla grande
- 1 diente de ajo
- Sal, pimienta, mayorana

Proceda de la siguiente manera:

1. Picar la carne de cerdo y la panza en la picadora.
2. Añada la leche, los huevos, la cebolla picada fina, el diente de ajo prensado y las especias y mézclelo todo.
3. Introduzca la tripa para embutidos en el tubo para embutir (9) y haga un nudo en el extremo.

4. Eche la masa para el embutido en el embudo de relleno y vaya llenado la tripa poco a poco. Aproximadamente a los 20 cm girar el embutido y seguir llenado homogéneamente.

Recomendaciones:

1. Los embutidos saben mejor si se asan inmediatamente.
2. También puede congelar los embutidos durante unas 3 semanas.

Cubierta de carne para “kebbe”

Utilice los siguientes ingredientes para unas 20 unidades:

- 250 g bulgur de trigo
- 500 g de carne magra de vacuno, de carnero o de ternera
- 2 huevos del frigorífico
- 1 cebolla picada fina
- Sal
- Pimienta

Proceda de la siguiente manera:

1. Con los ingredientes se hace una masa blanda.
2. Ablande el bulgur en agua y transcurridos unos 20 minutos tire el agua excedente.
3. Pique varias veces sucesivamente la carne en la picadora.
4. Mezcle la carne con el bulgur y la cebolla picada fina hasta obtener una masa blanda y sazone con pimienta y sal.
5. Eche la carne picada condimentada en el embudo de relleno.
6. Empuje la carne picada con el llenador hacia abajo hasta que la boca de entrada se vacíe.
7. Corte el rollo de carne hueco a la longitud deseada.

Recomendaciones:

1. En lugar de bulgur de trigo también puede utilizar harina (aproximadamente 200-250 g).
2. Congele las cubiertas de carne terminadas para que el relleno resulte más fácil.

Relleno clásico de “kebbe”

Utilice los siguientes ingredientes para unas 20 unidades:

- 500 g de carne de carnero (o de vacuno)
- 2 cucharadas de piñones
- 1 cebolla picada
- un poco de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Grasa para freír

Proceda de la siguiente manera:

1. Pique tres veces sucesivamente la carne en la picadora.
2. Rehogue la cebolla en aceite de oliva, añada los piñones y deje que se doren.
3. Añada la carne, sazone con sal y pimienta y fríala hasta que se vea por el color que la carne está crujiente.
4. Eche ahora la carne picada en la funda de carne y presione los extremos con las manos húmedas para cerrarlos. Para obtener la forma típica se moldean los extremos dejándolos en punta.
5. Fría las piezas de “kebbe” en grasa para freír a aprox. 160-170°C hasta que queden doradas.
6. Saque las piezas terminadas de la grasa, déjelas escurrir sobre papel de cocina y sírvalas luego calientes.

Recomendaciones:

1. Con ello saben bien, por ejemplo, ensaladas, salsas y pan plano.

Pastas extrusionadas

Utilice los siguientes ingredientes:

- 200 g de mantequilla
- 200 g de azúcar
- 1 sobre de vainilla azucarada
- 200 g de almendras molidas
- 2 huevos
- 400 g de harina
- 100 g de fécula

Proceda de la siguiente manera:

1. Batir la mantequilla con el azúcar y la vainilla azucarada hasta que quede todo espumoso y echar los huevos poco a poco.
2. Añada las almendras, la harina y la fécula a la masa de mantequilla y mézclelo todo bien.
3. Enrolle la masa en celofán y déjela reposar durante 30 minutos antes de proseguir la elaboración.
4. Monte la pieza para pastas extrusionadas. Eche la masa en el embudo de relleno y hágala pasar por la pieza para pastas extrusionadas.
5. Corte las pastas extrusionadas a la longitud deseada y coloque las piezas sobre papel de estraza en una bandeja de horno.
6. Hornee las pastas durante unos 10 min. a temperatura media (aprox. 175°C).

Limpieza y conservación

⚠ PELIGRO

Peligro por corriente eléctrica!

► No introduzca jamás el aparato ni el enchufe en el agua ni en otros líquidos.

► No ponga nunca el aparato bajo el agua corriente.

ATENCIÓN

Deterioro de las superficies.

► No utilice objetos cortantes ni productos de limpieza abrasivos para limpiar las superficies.

Proceda de la siguiente manera:

1. Desconecte el enchufe de la caja del enchufe.
2. Limpie el bloque de motor (5) con un paño ligeramente húmedo.
3. Limpie los elementos y los accesorios con una solución de lavavajillas caliente. No utilice esponjas de metal ni abrasivas para la limpieza.
4. Seque bien todas las partes del aparato después de fregarlas antes ponerlas en el aparato.

INDICACIÓN

► Todos los accesorios de plástico son aptos para el lavavajillas. **Ninguno** de los accesorios metálicos es apto para el lavavajillas.

Almacenamiento

Limpie el aparato y los accesorios como se describe en el capítulo ***Limpieza y conservación (página 39)***.

Guarde el aparato y todos sus accesorios en un lugar seco, limpio y a prueba de heladas protegido contra la luz solar directa.

Indicaciones generales

Indicaciones sobre la protección medioambiental

Los materiales utilizados en el embalaje son reciclables. Deseche los materiales del embalaje que ya no necesite respetando las normas locales vigentes.

Está prohibido desechar este producto con la basura doméstica normal dentro de la Unión Europea. Deseche el aparato entregándolo en los puntos de recogida municipales.

Saneamiento por vicios / Garantía

Además de la obligación legal de saneamiento por vicios, BEEM ofrece adicionalmente una garantía ampliada del fabricante para algunos productos.

En el caso de que ésta se conceda encontrará las indicaciones correspondientes o bien en el embalaje específico del producto, en los materiales de publicidad o en la página web de BEEM bajo el producto en cuestión.

El período de garantía es de 6 meses en caso de utilización industrial o de un uso equiparable como, por ejemplo, en hoteles, pensiones o instalaciones comunes así como en el caso de que el cliente no sea un consumidor en el sentido del Código Civil. Ello no afecta a la exclusión de la garantía de saneamiento.

En nuestra página web www.beem.de puede ver las condiciones detalladas de garantía, los accesorios disponibles y las piezas de repuesto así como los manuales de instrucciones en diferentes idiomas.

Póngase en contacto con su comerciante para informarse sobre las condiciones de garantía, para pedir accesorios o si tiene preguntas sobre la tramitación del servicio postventa fuera de Alemania.

Limitaciones de responsabilidad

No asumimos ningún tipo de responsabilidad por daños o daños consecuenciales debidos a:

- no observancia del manual de instrucciones,
- utilización distinta a la finalidad prevista,
- tratamiento inadecuado o inapropiado,
- reparaciones realizadas inadecuadamente,
- modificaciones no autorizadas,
- utilización de piezas —o piezas de repuesto— ajenas,
- utilización de piezas complementarias o accesorios inapropiados.

Declaración de conformidad

Mediante la presente, BEEM declara que este aparato cumple con los requisitos básicos y las demás disposiciones relevantes de las directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE y 2009/125/CE.

Indice

Istruzioni di sicurezza 41
Messa in servizio 44
Descrizione apparecchio 45
Preparazione 45
Comando e funzionamento 45
Smontaggio dell'apparecchio 47
Proposte di ricette 47
Pulizia e manutenzione 49
Deposito 49
Avvertenze generali. 49

Gentili clienti,

prima di impiegare l'apparecchio leggete tutte le indicazioni riportate nelle presenti istruzioni per l'uso concernenti la messa in servizio, la sicurezza, l'uso previsto, nonché la pulizia e la cura.

Aprite la pagina piegata dietro alla copertina all'inizio e alla fine delle presenti istruzioni per l'uso in modo da poter vedere le immagini durante la lettura.

Conservate le presenti istruzioni per l'uso per un uso successivo e consegnatele con l'apparecchio in caso di vendita a un altro utente.

Istruzioni di sicurezza

- ► Impiegare l'apparecchio solo per l'uso descritto. Non impiegare assolutamente l'apparecchio per altri possibili usi, neanche se simili.
- ► Non è consentito l'uso del presente apparecchio da parte di bambini.
- ► L'apparecchio e il suo cavo di alimentazione devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini.
- ► Non è consentito che i bambini giochino con l'apparecchio.
- ► Conservare l'apparecchio e gli accessori fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ► Prima dell'uso controllare l'assenza di danni visibili sull'apparecchio. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato.
- ► Durante il funzionamento non lasciare l'apparecchio incustodito.
- ► Impiegare esclusivamente pezzi di ricambio originali o consigliati esplicitamente dal produttore. In caso contrario decade il diritto di avvalersi della garanzia.
- ► Non impiegare il presente apparecchio con un timer esterno o con un sistema di azionamento a distanza separato.
- ► Fare eseguire le riparazioni sull'apparecchio esclusivamente da un servizio di assistenza clienti autorizzato dal produttore, poiché altrimenti in caso di danni e conseguenti malfunzionamenti decade il diritto di avvalersi della garanzia. Ciò vale in particolare anche per la sostituzione di un cavo di alimentazione danneggiato. Da riparazioni non a regola d'arte possono derivare notevoli pericoli per l'utilizzatore.
- ► Sostituire i componenti difettosi esclusivamente con pezzi di ricambio originali. Solo per tali pezzi è garantito che vengano soddisfatti i requisiti di sicurezza.

► Una riparazione dell'apparecchio durante il periodo di validità della garanzia deve avvenire esclusivamente da parte di un centro di assistenza clienti autorizzato dal produttore, poiché altrimenti per i danni e i conseguenti malfunzionamenti non vale più nessuna garanzia.

⚠ PERICOLO

Tensione elettrica pericolosa!

► Non utilizzare l'apparecchio in caso di cavo di alimentazione o spina danneggiati.

► Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio. Pericolo di folgorazione in caso di contatto con i collegamenti elettrici e di modifiche della struttura elettrica e/o meccanica.

► Non immergere mai il blocco motore o la spina di rete in acqua o in altri fluidi.

► Nelle situazioni sotto elencate estrarre la spina dalla presa di corrente:
- prima di montaggio/smontaggio di componenti
- mentre l'apparecchio non viene utilizzato
- in caso di guasto dell'apparecchio durante il funzionamento.

► Togliere sempre il collegamento del cavo di alimentazione estraendo la spina dalla presa e mai tirando il cavo.

► Non trasportare, sollevare o spostare mai l'apparecchio per mezzo del cavo di alimentazione.

Pericolo di soffocamento dovuto ai materiali d'imballaggio!

► Assicurarsi che i bambini piccoli non giochino con il materiale d'imballaggio.

⚠ AVVERTENZA

Pericolo dovuto a componenti mobili!

► Estrarre sempre la spina di alimentazione prima di unire o staccare dei pezzi e prima della pulizia o del deposito dell'apparecchio.

► Far funzionare l'apparecchio esclusivamente a parte frontale montata.

Pericolo di ferite dovuto a lame affilate!

► Non toccare la lama a croce.

► Non mettere in nessun caso dita o oggetti nel collo di alimentazione. Spingere gli alimenti sempre con il pestello e mai con le dita o altri oggetti.

► Far funzionare l'apparecchio esclusivamente a parte frontale montata.

ATTENZIONE

► In caso di lunghi tempi di lavorazione far raffreddare ogni tanto l'apparecchio per evitare un surriscaldamento.

► Azionare il pulsante d'inversione rotazione (7) per solo 10 secondi al massimo (vedi ***Eliminazione bloccaggi (pag. 46)*** per evitare danni al motore di azionamento.
► Premere il pulsante d'inversione rotazione solo dopo che il motore si è arrestato completamente.

Salvamotore

Il motore è protetto da un interruttore magnetotermico che scatta automaticamente in caso di sovraccarico. In tal caso spegnere l'apparecchio e farlo raffreddare per circa 60 minuti.

ATTENZIONE

► In caso di lunghi tempi di lavorazione far raffreddare ogni tanto l'apparecchio per evitare un surriscaldamento.

Luogo di installazione sicuro

Per un esercizio sicuro e corretto dell'apparecchio il luogo d'installazione deve soddisfare i seguenti requisiti

► La superficie di appoggio dell'apparecchio deve essere solida, asciutta, piana, resistente all'acqua e al calore.
► L'ambiente di uso dell'apparecchio non deve essere caldo, né bagnato, né molto umido.
► La presa deve essere facilmente accessibile in modo tale che il collegamento elettrico si possa interrompere rapidamente in caso di necessità.
► Le superfici dei mobili potrebbero contenere componenti che danneggiano i piedini in gomma dell'apparecchio; appoggiare eventualmente una base di appoggio sotto i piedini dell'apparecchio.

Uso previsto

Il presente apparecchio è destinato alla triturazione di alimenti nonché alla realizzazione di salsicce, kibbeh e biscotti per l'uso domestico o simile - non destinato all'uso commerciale - come per esempio:

- cucine del personale di negozi, bar, uffici o locali di altri ambienti professionali
- tenute agricole
- uso da parte di ospiti di alberghi, motel o residence
- bed and breakfast

Un uso diverso o più esteso vale come non regolare.

Sono escluse pretese di qualsiasi tipo a causa di danni dovuti a un uso non regolare. Delle conseguenze che derivano da un uso non regolare risponde esclusivamente l'utente.

Pittogrammi impiegati

⚠ PERICOLO

Viene impiegato per un pericolo imminente che provoca ferite gravi o la morte.

► Per evitare il pericolo seguire le istruzioni qui riportate.

⚠ AVVERTENZA

Viene impiegato per una situazione potenzialmente pericolosa che potrebbe provocare gravi ferite o la morte.

► Per evitare il pericolo seguire le istruzioni qui riportate.

⚠ CAUTELA

Viene impiegato per una situazione potenzialmente pericolosa che potrebbe provocare lievi ferite o danni materiali.

► Per evitare il pericolo seguire le istruzioni qui riportate.

ATTENZIONE

Viene impiegato per una situazione potenzialmente pericolosa che potrebbe provocare danni materiali.

► Per evitare il pericolo seguire le istruzioni qui riportate.

Messa in servizio

Disimballaggio

Procedere come di seguito descritto

1. Togliere dal cartone l'apparecchio, tutti i pezzi di ricambio e le istruzioni per l'uso.
2. Precedentemente al primo uso togliere dall'apparecchio e dagli accessori tutti i materiali d'imballaggio e le pellicole di protezione. Non rimuovere mai la targhetta ed eventuali cartelli di avvertimento.
3. Conservare la confezione originale per il periodo di garanzia dell'apparecchio, così da poter spedire l'apparecchio imballato in modo regolare nei casi coperti da garanzia. I danni di trasporto comportano la decadenza della validità della garanzia.
4. Verificare la completezza della fornitura e l'assenza di danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato.

Collegamento

Per un funzionamento sicuro e corretto dell'apparecchio nel collegamento elettrico occorre seguire le seguenti istruzioni.

► Assicurarsi che l'apparecchio possa essere collegato a un sistema di messa a terra installato a norma. È vietato far funzionare l'apparecchio su una presa senza conduttore di terra. In caso di dubbio far controllare il proprio impianto elettrico casalingo da parte di un elettricista specializzato. Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per danni provocati da un conduttore di terra mancante o difettoso.

► Prima del collegamento dell'apparecchio confrontare i dati di collegamento (tensione e frequenza) sulla targhetta con quelli della propria rete elettrica. Tali dati devono coincidere per evitare danni all'apparecchio. In caso di dubbio domandare al proprio rivenditore.

► La presa deve essere almeno protetta da un fusibile da 16 A.

► Assicurarsi che il cavo di alimentazione non presenti danni. Posare il cavo di alimentazione in modo tale che non ci si possa inciampare. Il cavo di alimentazione non deve essere posato su spigoli acuti, teso, piegato, schiacciato o annodato. Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con superfici calde.

Precedentemente al primo uso

1. Pulire l'apparecchio, gli accessori e anche i pezzi nel pestello, come descritto nel capitolo ***Pulizia e manutenzione (pag. 49)***.

NOTA

► Alla prima messa in funzione può svilupparsi un odore o un leggero fumo dovuto a sostanze aggiunte per motivi di produzione, come per esempio grassi. Ciò è del tutto normale! Provvedere perciò a una sufficiente ventilazione.

Descrizione apparecchio

(per le figure aprire la pagina piegata sinistra)

1 Pestello con coperchio
2 Tramoggia
3 Attacco per parte frontale
4 Pulsante di sblocco per parte frontale
5 Blocco motore
6 Interruttore
7 Pulsante d'inversione rotazione
8 Spia di accensione
9 Beccuccio per insaccare salsicce
10 Beccuccio per kibbeh
11 Inserto per kibbeh
12 Disco per insaccare salsicce
13 Accessorio per biscotti
14 Inserto scorrevole
15 Trafila a fori piccoli (Ø 3 mm)
16 Trafila a fori medi (Ø 4,5 mm)
17 Trafila a fori grandi (Ø 8 mm)
18 Ghiera filettata
19 Lama a croce
20 Elica
21 Parte frontale
22 Pignone
23 Istruzioni per l'uso (non illustrate)

Elementi di comando	Funzione
Pulsante di sblocco (4)	Sblocca la parte frontale per lo smontaggio.
Interruttore (6)	Accende o spegne l'apparecchio.
Pulsante d'inversione rotazione (7)	Fa girare il motore al contrario. Se dopo il funzionamento la parte frontale non si riesce più a separare dal corpo principale, premere il pulsante d'inversione per 2 - 3 secondi per far staccare gli alimenti bloccati.
Spia di accensione (8)	Mostra il funzionamento dell'apparecchio.

Preparazione

A seconda dell'uso l'apparecchio deve essere montato con componenti diversi.

1. Montare per prima cosa il pignone (22) sull'elica (20), come rappresentato nella figura sulla pagina richiudibile sinistra.

ATTENZIONE

L'apparecchio può diventare troppo caldo se si stringe troppo la ghiera filettata.

► Girare sempre la ghiera fino alla fine e poi riaprire di un quarto di giro.

Comando e funzionamento

ATTENZIONE

► In caso di lunghi tempi di lavorazione far raffreddare ogni tanto l'apparecchio per evitare un surriscaldamento.

Impiego come tritacarne (fig. A)

1. Estrarre la spina dalla presa.
2. Inserire l'elica (20) nella parte frontale (21).
3. Inserire la lama a croce (19) con il tagliente verso l'esterno sull'asse dell'elica.

4. Inserire la trafila desiderata (15, 16 o 17) sull'elica. L'intaglio della trafila deve trovarsi sulla sporgenza di guida della parte frontale.
5. Avvitare la ghiera filettata (18) sulla parte frontale.
6. Inserire la parte frontale premontata sull'attacco (3).
7. Girare la parte frontale in senso antiorario fino a quando si sente scattare (figura E1).
8. Inserire la tramoggia (2) sulla parte frontale.

NOTA

► Se si vuole ottenere carne tritata molto fine, la si può ripassare diverse volte. A tal scopo scegliere prima la trafila a fori grandi e quindi una trafila a fori più piccoli.

► È possibile tritare insieme alla carne altri ingredienti (per es. cipolle).

Eliminazione bloccaggi

Procedere come di seguito descritto

1. Spegnere l'apparecchio.
2. Premere il pulsante d'inversione rotazione per circa 2 - 3 secondi. L'elica si può così liberare ed è possibile togliere facilmente la parte frontale.

Realizzazione di salsicce (figura B)

Procedere come di seguito descritto

1. Estrarre la spina dalla presa.
2. Inserire l'elica (20) nella parte frontale (21).
3. Inserire sull'elica il disco per insaccare salsicce (12). L'intaglio del disco per insaccare salsicce deve trovarsi sulla sporgenza di guida della parte frontale.
4. Inserire il beccuccio per insaccare salsicce (9) attraverso la ghiera filettata (18).
5. Avvitare la ghiera filettata (18) sulla parte frontale.
6. Inserire la parte frontale premontata sull'attacco (3).
7. Girare la parte frontale in senso antiorario fino a quando si sente scattare (figura E1).
8. Inserire la tramoggia (2) sulla parte frontale.

Realizzazione di kibbeh (polpette ripiene libanesi) (figura C)

Procedere come di seguito descritto

1. Estrarre la spina dalla presa.
2. Inserire l'elica (20) nella parte frontale (21).
3. Inserire sull'elica l'inserto per kibbeh (11). L'intaglio dell'inserto deve trovarsi sulla sporgenza di guida della parte frontale.
4. Inserire il beccuccio per kibbeh (10) sull'inserto per kibbeh.
5. Avvitare la ghiera filettata (18) sulla parte frontale.
6. Inserire la parte frontale premontata sull'attacco (3).
7. Girare la parte frontale in senso antiorario fino a quando si sente scattare (figura E1).
8. Inserire la tramoggia (2) sulla parte frontale.

Realizzazione di biscotti (figura D)

Procedere come di seguito descritto

1. Estrarre la spina dalla presa.
2. Inserire l'elica (20) nella parte frontale (21).
3. Inserire sull'elica la trafila a fori grandi (17). L'intaglio della trafila deve trovarsi sulla sporgenza di guida della parte frontale.
4. Inserire sulla trafila l'accessorio per biscotti (13) senza l'inserto scorrevole (14).

5. Avvitare la ghiera filettata (18) sulla parte frontale.
6. Inserire l'inserto scorrevole sull'accessorio per biscotti.
7. Inserire la parte frontale premontata sull'attacco (3).
8. Girare la parte frontale in senso antiorario fino a quando si sente scattare (figura E1).
9. Inserire la tramoggia (2) sulla parte frontale.

Dopo l'impiego

Procedere come di seguito descritto

1. Spegnere l'apparecchio.
2. Estrarre la spina dalla presa.
3. Smontare la parte frontale come descritto nel paragrafo ***Smontaggio dell'apparecchio (pag. 47)***.

NOTA

► Se la parte frontale non si riesce più a separare dal corpo principale, procedere come descritto nel capitolo ***Eliminazione bloccaggi (pag. 46)***.

4. Pulire l'apparecchio e gli accessori utilizzati come descritto nella sezione ***Pulizia e manutenzione (pag. 49)***.

Smontaggio dell'apparecchio

Procedere come di seguito descritto

1. Spegnere l'apparecchio.
2. Estrarre la spina dalla presa.
3. Estrarre la tramoggia (2) dalla parte frontale (21).
4. Tenere premuto il pulsante di sblocco (4).
5. Girare la parte frontale in senso orario ed estrarla dall'attacco(3) (figura E2).
6. Svitare la ghiera filettata (18).
7. Togliere tutti i pezzi dalla parte frontale.

Proposte di ricette

Salsicce alla griglia

Impiegare i seguenti ingredienti per circa 20 pezzi:

- 1,5 kg di carne di maiale
- 500 g di pancetta
- 2 uova dal frigorifero
- 100 ml di latte freddo
- 1 cipolla grande
- 1 spicchio d'aglio
- Spezie: sale, pepe, maggiorana

Procedere come di seguito descritto

1. Tritare la carne di maiale e la pancetta nel tritacarne.
2. Aggiungere latte, uova, cipolla tritata fine, aglio in pezzettini e le spezie e mescolare.
3. Mettere il budello sul beccuccio per insaccare salsicce (9) e annodare l'estremità.
4. Inserire il contenuto della salsiccia nella tramoggia e riempire lentamente. Dopo circa 20 cm girare la salsiccia e continuare a riempire lentamente.

Suggerimenti

1. Le salsicce sono buonissime se cotte subito alla griglia.
2. Le salsicce si possono però anche congelare per circa 3 settimane.

Involucro di carne per le kibbeh

Impiegare i seguenti ingredienti per circa 20 pezzi:

- 250 g di bulgur
- 500 g di carne magra di manzo, montone o vitello
- 2 uova dal frigorifero
- 1 cipolla tritata fine
- sale
- pepe

Procedere come di seguito descritto

1. Con gli ingredienti viene realizzato un impasto morbido.
2. Mettere a bagno il bulgur in acqua e dopo 20 minuti eliminare l'acqua non assorbita.
3. Tritare la carne facendola passare diverse volte di seguito nel tritacarne.
4. Amalgamare la carne, il bulgur, la cipolla tritata fine in un impasto morbido e insaporirlo con pepe e sale.
5. Inserire la carne tritata insaporita nella tramoggia.
6. Premere con il pestello la carne tritata verso il basso fino al collo di alimentazione.
7. Tagliare i cilindri cavi alla lunghezza desiderata.

Suggerimenti

1. Invece del bulgur si può anche usare della farina (circa 200-250 g).
2. Congelare brevemente gli involucri pronti in modo da facilitarne l'infarcitura.

Farcitura classica delle kibbeh

Impiegare i seguenti ingredienti per circa 20 pezzi:

- 500 g di carne di montone (o per es. carne di vitello)
- 2 cucchiai di pinoli
- 1 cipolla tritata
- un po' di olio di oliva
- sale
- pepe
- grasso per friggere

Procedere come di seguito descritto

1. Tritare la carne facendola passare tre volte di seguito nel tritacarne.
2. Soffriggere le cipolle nell'olio di oliva. Aggiungere i pinoli e dorarli.
3. Aggiungere la carne, insaporire con sale e pepe e cuocere fino a quando la carne assume un colore dorato.
4. Riempire ora l'involucro di carne con la carne tritata e premere insieme le estremità con le mani umide per chiuderle. Per la forma tipica a uovo le estremità vengono schiacchiate sulle punte.
5. Friggere le kibbeh in olio per frittura riscaldato a 160-170° C.
6. Estrarre i pezzi pronti dall'olio, farli sgocciolare su una carta da cucina e servirli caldi.

Suggerimenti

1. Si possono mangiare per es. con insalate, salse e pane arabo.

Biscotti

Impiegare i seguenti ingredienti:

- 200 g di burro
- 200 g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 200 g di mandorle macinate
- 2 uova
- 400 g di farina
- 100 g di fecola

Procedere come di seguito descritto

1. Mescolare burro, zucchero, zucchero vanigliato fino a ottenere un impasto schiumoso e aggiungere piano piano le uova.
2. Aggiungere le mandorle, farina e fecola al composto così ottenuto e amalgamare bene tutti gli ingredienti.
3. Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e farlo riposare per 30 minuti.

4. Montare l'accessorio per i biscotti. Inserire l'impasto nella tramoggia e farlo passare nell'accessorio per i biscotti.
5. Tagliare i biscotti della lunghezza desiderata e appoggiarli su una teglia ricoperta con carta da forno.
6. Cuocere i biscotti a media temperatura (175 °C) per circa 10 min.

Pulizia e manutenzione

⚠ AVVERTENZA

Tensione elettrica pericolosa!

- ► Non immergere mai l'apparecchio o la spina di rete in acqua o in altri fluidi.
- ► Non tenere mai l'apparecchio sotto acqua corrente.

ATTENZIONE

Danno delle superfici.

- ► Per la pulizia delle superfici non impiegare oggetti appuntiti né detergenti aggressivi.

Procedere come di seguito descritto

1. Estrarre la spina dalla presa.
2. Pulire con un panno leggermente umido il blocco motore (5).
3. Pulire i componenti e gli accessori in soluzione detergente calda. Per la pulizia non impiegare spugne metalliche/abrasive.
4. Dopo la pulizia prima di utilizzare l'apparecchio asciugarne bene tutti i pezzi.

NOTA

- ► Tutti gli accessori in plastica sono adatti al lavaggio in lavastoviglie. Tutti gli accessori in metallo **non** sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

Deposito

Se non si usa l'apparecchio per un certo tempo pulirlo come descritto nella sezione ***Pulizia e manutenzione (pag. 49).***

Conservare l'apparecchio e tutti gli accessori in un luogo asciutto, pulito, non soggetto alla formazione di ghiaccio e in un punto non esposto alla luce diretta del sole.

Avvertenze generali

Avvertenze sulla protezione dell'ambiente

I materiali d'imballaggio impiegati sono riciclabili. Smaltire i materiali d'imballaggio non più necessari conformemente alle prescrizioni valide localmente.

All'interno dell'Unione Europea questo prodotto non può essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici. Per lo smaltimento consegnare l'apparecchio a un punto di raccolta comunale a ciò preposto.

Garanzia/garanzia estesa

Oltre alla garanzia obbligatoria BEEM accorda per alcuni prodotti addizionalmente una garanzia del produttore estesa.

Nel caso in cui venga accordata tale garanzia si trovano relativi dati sulla confezione specifica del prodotto, nel materiale pubblicitario o sul sito web BEEM relativamente al corrispondente prodotto.

In caso di impiego commerciale o equiparabile per es. in alberghi, pensioni o locali pubblici o se il cliente non è un utilizzatore nel senso del codice civile il periodo di garanzia è di 6 mesi. L'esclusione dalla garanzia rimane in tal caso immutata.

Sul nostro sito www.beem.de si trovano le condizioni di garanzia dettagliate, accessori e pezzi di ricambio disponibili, nonché istruzioni per l'uso nelle diverse lingue.

Per condizioni di garanzia, ordini di pezzi o domande riguardo allo svolgimento del servizio di assistenza all'esterno della Germania contattare il proprio rivenditore.

Limitazioni della responsabilità

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni, diretti o conseguenti, in caso di:

- mancata osservanza delle istruzioni per l'uso,
- uso non conforme alla destinazione,
- trattamento irregolare o inadeguato,
- riparazioni non eseguite a regola d'arte,
- modifiche non autorizzate,
- impiego di componenti o pezzi di ricambio di terzi,
- impiego di componenti o accessori non adatti.

Dichiarazione di conformità

Con la presente la ditta BEEM dichiara che il presente apparecchio è conforme ai requisiti fondamentali e alle altre disposizioni rilevanti delle direttive 2006/95/CE, 2004/108/CE e 2009/125/CE.

Inhoud

Veiligheid 51
In bedrijfname 54
Beschrijving apparaat 55
Voorbereidingen 55
Bediening en gebruik 55
Apparaat demonteren 57
Receptsuggesties 57
Reiniging en onderhoud 59
Opslag 59
Algemene opmerkingen 59

Geachte klant,

Lees voor gebruik van het apparaat de in deze handleiding opgenomen aanwijzingen in verband met de in bedrijfname, de veiligheid, het bestemmingsconform gebruik, en de reiniging en het onderhoud.

Sla de uitklappagina's aan het begin en het einde van de handleiding open, om de afbeeldingen tijdens het lezen te kunnen bekijken.

Bewaar deze handleiding voor later gebruik, en en geef ze samen met het apparaat door aan een volgende eigenaar.

Veiligheid

- ► Gebruik het apparaat alleen voor het beschreven doel. Gebruik het apparaat in geen geval voor andere, mogelijk gelijkaardige doelen.
- ► Dit apparaat mag niet door kinderen gebruikt worden.
- ► Het apparaat en zijn aansluitleiding moeten uit de buurt van kinderen worden gehouden.
- ► Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ► Bewaar het apparaat en de accessoires buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ► Controleer het apparaat voor het gebruik op uiterlijk zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- ► Laat het apparaat tijdens het gebruik niet zonder toezicht achter.
- ► Gebruik alleen accessoires van de fabrikant of accessoires die door de fabrikant uitdrukkelijk aanbevolen worden. Anders kan er geen aanspraak worden gemaakt op waarborg en garantie.
- ► Gebruik dit apparaat niet in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart op afstand bediend systeem.
- ► Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door een door de fabrikant erkende klantendienst, omdat er anders bij beschadigingen en daaruit volgende storingen geen aanspraak meer kan worden gemaakt op garantie of waarborg. Dit geldt met name ook voor het vervangen van een beschadigde aansluitkabel. Door onoordeelkundige reparaties kan er wezenlijk gevaar voor de gebruiker ontstaan.
- ► Vervang defecte onderdelen alleen door originele vervangonderdelen. Alleen bij deze onderdelen wordt gegarandeerd, dat aan de veiligheidseisen wordt voldaan.

► Een reparatie van het apparaat tijdens de waarborg- resp. garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde klantendienst uitgevoerd worden. Anders vervalt bij beschadigingen en de daaruit volgende storingen de waarborg- resp. garantie-aansprakelijkheid.

⚠ GEVAAR

Gevaar door elektrische stroom!

► Gebruik het apparaat niet, indien de netkabel of de stekker beschadigd zijn.

► Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Indien onder spanning staande aansluitingen aangeraakt worden, en de elektrische en mechanische opbouw gewijzigd wordt, bestaat er gevaar voor elektrische schokken.

► Dompel het motorblok of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.

► Trek de stekker in volgende situaties uit het stopcontact:
- voor het monteren/demonteren van de opzetstukken
- voor het reinigen van het apparaat
- als het apparaat niet gebruikt wordt
- bij storing van het apparaat tijdens het gebruik.

► Trek de aansluitkabel altijd met de stekker uit het stopcontact, nooit met de netkabel zelf.

► Draag, til of verplaats het apparaat nooit met de netkabel.

Verstikkingsgevaar door verpakkingsmaterialen!

► Zorg er voor dat er geen kinderen met het verpakkingsmateriaal spelen.

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar door bewegende delen!

► Trek steeds de netstekker voor het in elkaar zetten, het uit elkaar nemen, het reinigen of het opbergen van het apparaat uit het stopcontact.

► Gebruik het apparaat alleen, als het voorzetstuk gemonteerd en vergrendeld is.

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

► Raak de mesbladen van het kruismes niet aan.

► Steek in geen geval uw vingers of voorwerpen in de toevoerschacht. Druk de levensmiddelen altijd aan met de stamper. Gebruik daarvoor nooit de vingers of andere voorwerpen.

► Gebruik het apparaat enkel met gemonteerd voorzetstuk.

LET OP

► Laat het apparaat tijdens langere gebruiksperiodes tussendoor afkoelen, om oververhitting te vermijden.

► Gebruik de achteruit schakelaar (7) slechts max. 10 seconden (zie hoofdstuk ***Blokkeringen verhelpen (zijde 56)***), omdat de motor anders beschadigd kan raken.

► Bedien de achteruit schakelaar pas na volledige stilstand van de aandrijfmotor.

Beveiliging tegen overbelasting

De motor is met een thermische beveiligingsschakelaar beveiligd tegen overbelasting. Deze schakelt bij overbelasting automatisch uit. Schakel in dit geval het apparaat uit, en laat het ca. 60 minuten afkoelen.

LET OP

► Laat het apparaat tijdens langere gebruiksperiodes tussendoor afkoelen, om oververhitting te vermijden.

Veilige plaats van installatie

Voor een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat moet de plaats van installatie aan de volgende voorwaarden voldoen:

► De ondergrond van het apparaat moet stevig, droog, vlak, water- en hittebestendig zijn.

► De omgeving van het apparaat mag niet heet, nat of zeer vochtig zijn.

► Het stopcontact moet gemakkelijk toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het net snel losgekoppeld kan worden.

► Het oppervlak van meubelen bevat mogelijk bestanddelen, die de stelvoeten van het apparaat kunnen aantasten en week maken. Leg eventueel een onderlegger onder de stelvoeten van het apparaat.

Bestemmingsconform gebruik

Dit apparaat is enkel bestemd voor het verkleinen van levensmiddelen en de bereiding van worst, kebbe en spritsgebak voor thuisgebruik of gelijkaardige, niet professionele sectoren, zoals bijvoorbeeld:

– Personeelskeukens van winkels, cafés, kantoren of een andere beroepsmatige omgeving

– Landbouw bedrijven

– Gebruik door gasten in hotels, motels of andere wooninrichtingen

– Bed and breakfast-pensions

Een ander of verder gaand gebruik geldt als niet bestemmingsconform.

Schadeclaims van welke aard dan ook als gevolg van schade vanwege niet bestemmingsconform gebruik zijn uitgesloten. Dit risico rust volledig bij de gebruiker.

Gebruikte symbolen

⚠ GEVAAR

Wordt gebruikt voor een acuut dreigend gevaar, dat tot zware lichaamsverwondingen of tot de dood voert.

► Ter vermijding van het gevaar de hierna opgesomde aanwijzingen volgen.

⚠ WAARSCHUWING

Wordt gebruikt voor een mogelijk gevaarlijke situatie, die tot zware lichaamsverwondingen of tot de dood kan voeren.

► Ter vermijding van het gevaar de hierna opgesomde aanwijzingen volgen.

⚠ VOORZICHTIG

Wordt gebruikt voor een mogelijk gevaarlijke situatie, die kan leiden tot lichte verwondingen.

► Ter vermijding van het gevaar de hierna opgesomde aanwijzingen volgen.

LET OP

Wordt gebruikt voor een situatie, die kan leiden tot materiële schade.

► Ter vermijding van het gevaar de hierna opgesomde aanwijzingen volgen.

In bedrijfname

Uitpakken

Ga als volgt tewerk:

1. Neem het apparaat, alle accessoires en de gebruikshandleiding uit de verpakking.
2. Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en beschermfolies van het apparaat en de accessoires. Verwijder het typeplaatje en eventuele waarschuwingen nooit.
3. Bewaar tijdens de waarborg- resp. garantieperiode de originele verpakking, om het apparaat bij een garantieclaim correct verpakt te kunnen verzenden. Transportschade leidt tot het vervallen van de garantie- of waarborgaanspraak.
4. Controleer de inhoud, ook in de stamper, op volledigheid en zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.

Aansluiten

Voor een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende voorschriften in acht worden genomen:

- ► Controleer of het apparaat kan worden aangesloten op een correct geïnstalleerd stopcontact met beschermgeleider. Het gebruik op een stopcontact zonder beschermgeleider is niet toegestaan. Laat in twijfelgevallen de elektrische installatie nakijken voor een elektromonteur. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade, die wordt veroorzaakt door een ontbrekende of onderbroken beschermingsgeleider.
- ► Vergelijk voor het aansluiten van het apparaat de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten met elkaar overeen komen, zodat er geen schade aan het apparaat optreedt. Vraag in twijfelgevallen advies aan uw elektrohandelaar.
- ► Controleer of het stopcontact beveiligd is met een zekering van minstens 16A.
- ► Controleer of de aansluitleiding onbeschadigd is. Leg de aansluitleiding zo, dat er geen struikelgevaar bestaat. De aansluitleiding mag niet over scherpe randen gelegd, strak gespannen, geknikt, gekwetst of geknoopt worden. De aansluitleiding mag niet in contact komen met hete oppervlakken.

Voor het eerste gebruik

1. Reinig het apparaat en de accessoires, ook de delen in de stamper, zoals beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en onderhoud (zijde 59)*** .

OPMERKING

- ► Bij de eerste inbedrijfstelling kunnen door bij de productie gebruikte stoffen, zoals bijv. vetten, geur- en lichte rookvorming optreden. Dat is heel normaal! Zorg daarom voor voldoende ventilatie.

Beschrijving apparaat

(afbeeldingen zie linker uitklappagina)

1 Stamper met deksel
2 Vultrechter
3 Opening voor het voorzetstuk
4 Ontgrendelknop voorzetstuk
5 Motorblok
6 Aan/uit-schakelaar
7 Achteruit schakelaar
8 Controlelampje
9 Worst vulbuis
10 Tule
11 Kneder
12 Worst vulplaat
13 Opzet spritsen
14 Schuiver
15 Kleine gaten-schijf (Ø 3 mm)
16 Middelgrote gaten-schijf (Ø 4,5 mm)
17 Grote gaten-schijf (Ø 8 mm)
18 Klemring
19 Kruismes
20 Transportschroef
21 Voorzetstuk
22 Aandrijfrondsel
23 Gebruikshandleiding (niet afgebeeld)

Bedieningselementen	Functie
Ontgrendelknop (4)	Ontgrendelt het opzetzet voor het demonteren.
Aan/uit schakelaar (6)	In- en uitschakelen van het apparaat.
Achteruit drukknop (7)	Doet de motor in omgekeerde zin draaien. Indien het voorzetstuk na gebruik niet meer van de behuizing kan worden losgemaakt, de achteruit-druktoets 2-3 seconden indrukken, om vast zittende levensmiddelen los te maken.
Controlelampje (8)	Geeft de bedrijfstoestand van het apparaat aan.

Voorbereidingen

Naargelang het gebruiksdoel moet het apparaat van verschillende opzetstukken worden voorzien.

1. Monteer eerst het aandrijfdrondsel (22) op de transportschroef (20), zoals afgebeeld op de linker uitklappagina.

LET OP

Het apparaat kan te heet worden, als de klemring te vast wordt aangedraaid.

► Draai de klemring steeds tot tegen de aanslag en daarna een kwartslag terug.

Bediening en gebruik

LET OP

► Laat het apparaat tijdens langere gebruiksperiodes tussendoor afkoelen, om oververhitting te vermijden.

Gebruik als vleesmolen (afb. A)

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Steek de transportschroef (20) in het voorzetstuk (21).
3. Steek het kruismes (19) met de snijdkanten naar buiten op het vierkant van de transportschroef.
4. Steek de gewenste gatenschijf (15, 16 of 17) op de transportschroef. De inkeping van de gatenschijf moet daarbij over de geleidingsnok van het voorzetstuk liggen.

5. Schroef de klemring (18) op het voorzetstuk.
6. Steek het voorgemonteerde voorzetstuk in de opening (3).
7. Draai het voorzetstuk tegende klok in, tot het hoorbaar vastklikt (afb. E1).
8. Steek de vultrechter (2) op het voorzetstuk.

OPMERKING

- ► Om bijzonder fijngemalen vlees te maken, kunt u het vlees meerdere keren malen. Kies eerst een gatenschijf met een grotere gatendiameter, en daarna een gatenschijf met kleinere gaten.
- ► U kunt andere ingrediënten (bijv. uien) samen met het vlees verwerken.

Blokkeringen verhelpen

Ga als volgt tewerk:

1. Schakel het apparaat uit.
2. Druk gedurende ca. 2-3 seconden op de achteruit-druktoets. Op die manier kan de transportschroef vrij worden gemaakt, en kunt u het voorzetstuk gemakkelijk afnemen.

Maken van worst (afb. B)

Ga als volgt tewerk:

1. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Steek de transportschroef (20) in het voorzetstuk (21).
3. Steek de worstvulschijf (12) op de transportschroef. De inkeping van de worstvulschijf moet daarbij over de geleidingsnok van het voorzetstuk liggen.
4. Steek de worstvulbuis (9) door de klemring (18).
5. Schroef de klemring (18) op het voorzetstuk.
6. Steek het voorgemonteerde voorzetstuk in de opening (3).
7. Draai het voorzetstuk in tegenuurwerkwijzerzin, tot het hoorbaar vastklikt (afb. E1).
8. Steek de beide vultrechters (2) op het voorzetstuk.

Het maken van kebbe (afb. C)

Ga als volgt tewerk:

1. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Steek de transportschroef (20) in het voorzetstuk (21).
3. Steek de vorm (11) op de transportschroef. De inkeping van de vorm moet daarbij over de geleidingsnok van het voorzetstuk liggen.
4. Steek de tule (10) op de vorm.
5. Schroef de klemring (18) op het voorzetstuk.
6. Steek het voorgemonteerde voorzetstuk in de opening (3).
7. Draai het voorzetstuk in tegenuurwerkwijzerzin, tot het hoorbaar vastklikt (afb. E1).
8. Steek de beide vultrechters (2) op het voorzetstuk.

Het maken van spritsen (afb. D)

Ga als volgt tewerk:

1. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Steek de transportschroef (20) in het voorzetstuk (21).
3. Steek de grote gatenschijf (17) op de transportschroef. De inkeping van de gatenschijf moet daarbij over de geleidingsnok van het voorzetstuk liggen.
4. Steek de spritsbakopzet (13) zonder de schuiver (14) op de gatenschijf.
5. Schroef de klemring (18) op het voorzetstuk.
6. Steek de schuiver op de spritsopzet.
7. Steek het voorgemonteerde voorzetstuk in de opening (3).

8. Draai het voorzetstuk in tegenuurwerkwijzerzin, tot het hoorbaar vastklikt (afb. E1).
9. Steek de beide vultrechters (2) op het voorzetstuk.

Na het gebruik

Ga als volgt tewerk:

1. Schakel het apparaat uit.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Demonteer het voorzetstuk, zoals beschreven in het deel ***Apparaat demonteren (zijde 57)***.

OPMERKING

► Indien het voorzetstuk niet van de behuizing kan worden losgemaakt, de blokkade verwijderen, zoals beschreven in het hoofdstuk ***Blokkeringen verhelpen (zijde 56)***.

4. Reinig het apparaat en de gebruikte accessoires, zoals beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en onderhoud (zijde 59)***.

Apparaat demonteren

Ga als volgt tewerk:

1. Schakel het apparaat uit.
2. Trek de stekker uit het stopcontact.
3. Neem de vultrechter (2) uit het voorzetstuk (21).
4. Hou de ontgrendelingsknop (4) ingedrukt.
5. Draai het voorzetstuk in uurwerkwijzerzin en trek hem van de opening (3) af (afb. E2).
6. Schroef de klemring (18) af.
7. Neem alle delen uit het voorzetstuk.

Receptsuggesties

Braadworst

Gebruik voor ca. 20 stuks de volgende ingrediënten:

- 1,5 kg varkensvlees
- 500 g spek
- 2 eieren uit de koelkast
- 100 ml koude melk
- 1 grote ui
- 1 teentje knoflook
- zout, peper, marjolein

Ga als volgt tewerk:

1. Maal het varkensvlees en het spek in de vleesmolen.
2. Voeg de melk, de eieren, de fijngehakte ui, het geperst teentje koflook n de kruiden toe, en meng.
3. Plaats de worstomhulling op de worstvulbuis (9), en maak een knoop in het uiteinden.
4. Breng de worstmassa in de vultrechter en vul langzaam. Draai na zowat 20 cm de worst, en vul gelijkmatig verder.

Tips:

1. Deze worsten zijn het lekkerst, als ze meteen geroosterd worden.
2. U kunt de worsten ook voor zowat 3 weken invriezen.

Vleesomhulling voor kebbe

Verwenden Sie für ca. 20 Stück die folgenden Zutaten:

- 250 g bulgur tarwe
- 500 g mager runds-, schapen- of kalfsvlees
- 2 eieren uit de koelkast
- 1 fijn gehakte ui
- zout
- peper

Ga als volgt tewerk:

1. Maak met de ingrediënten een smeuig deeg.
2. Week de bulgur in water, en giet na 20 min het overtollige water weg.
3. Maal het vlees meerdere keren na elkaar in de vleesmolen.
4. Meng het vlees, de bulgur en de fijngehakte ui tot een smeuig deeg, en kruid met peper en zout.
5. Breng de stukken vlees in de vultrechter.
6. Druk met de stamper de stukken vlees naar onder, tot de toevoerschacht leeg is.
7. Snij de holle vleesrolletjes op de gewenste lengte.

Tips:

1. In de plaats van bulgur tarwe kunt u ook meel (ongeveer 200-250 g) gebruiken.
2. Vries de afgewerkte vleesbuisjes kort in, zodat het vullen eenvoudiger gaat.

Klassieke kebbe-vulling

Gebruik voor ca. 20 stuks de volgende ingrediënten:

- 500 g schapenvlees (of runds)
- 2 el pijnboompitten
- 1 gehakte ui
- een beetje olijfolie
- zout
- peper
- frituurvet

Ga als volgt tewerk:

1. Maal het vlees drie maal na elkaar in de vleesmolen.
2. Stoof de ui aan in de olijfolie, voeg de pijnboompitten toe, en braad ze goudbruin aan.
3. Het vlees toevoegen, kruiden met peper en zout en zo lang aanbraden, tot het vlees een knapperige kleur krijgt.
4. Breng nu het gehakt in de vleesomhulling en druk de uiteinden met vochtige handen samen, om ze te sluiten. Voor de typische vorm worden de uiteinden van de eivormige balletjes puntvormig gemaakt.
5. Frituur de kebbe goudbruin in frituurvet van ong. 160-170° C.
6. Neem de kebbe uit het vet, laat ze uitlekken op een stuk keukenpapier, en serveer ze aansluitend heet.

Tips:

1. Hierbij smaken bijv. salades, dips en groot rond plat brood.

Spritsen

Gebruik de volgende ingrediënten:

- 200 g boter
- 200 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 200 g gemalen amandelen
- 2 eieren
- 400 g bloem
- 100 g zetmeel

Ga als volgt tewerk:

1. Roer de boter, de suiker en de vanillesuiker schuimig, en voeg de eireen een voor een toe.
2. Voe de amandelen en de bloem aan de botermassa toe, en meng alles goed door elkaar.
3. Wikkel het deeg in vershoudfolie en laat het 30 minuten rusten voor u het verder verwerkt.
4. Monteer de spritsopzet. Breng het deeg in de vultrechter, en laat het door het spritsopzet lopen.
5. Snijd de spritsen op de gewenste lengte, en leg de stukken op een met bakpapier bekleed bakblik.

6. Bak de koekjes in een middelhete oven (ca. 175 °C) gedurende ca. 10 min.

Reiniging en onderhoud

⚠ GEVAAR

Gevaar door elektrische stroom!

- ► Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- ► Hou het apparaat nooit onder stromend water.

LET OP

Beschadiging van de oppervlakken.

- ► Gebruik voor het reinigen van de oppervlakken geen scherpe voorwerpen of schurende reinigingsmiddelen.

Ga als volgt tewerk:

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Veeg het motorblok (5) met een licht vochtige doek af.
3. Reinig de opzetstukken en de accessoires met een warme afwasmiddelsopje. Gebruik geen metaal- of schuursponsjes voor het reinigen.
4. Droog alle delen van het apparaat na het reinigen goed af, voor u ze in het apparaat zet.

OPMERKING

- ► Alle accessoires uit kunststof zijn geschikt voor de vaatwasser. De accessoires uit metaal zijn **niet** geschikt voor de vaatwasser.

Opslag

Indien u het apparaat gedurende langere tijd niet nodig heeft, reinig het dan, zoals in het hoofdstuk ***Reiniging en onderhoud (zijde 59)*** beschreven.

Bewaar het apparaat en alle accessoires op een droge, zuivere en vorstvrije plaats, beschermd tegen rechtstreeks zonlicht.

Algemene opmerkingen

Opmerkingen in verband met het milieu

De gebruikte verpakkingsmaterialen zijn recycleerbaar. Voer verpakkingsmateriaal dat u niet meer nodig heeft af conform de plaatselijk geldende voorschriften.

Dit product mag binnen de Europese Unie niet via het normale huisvuil worden afgevoerd. Voer het apparaat af via de gemeentelijke inzamelpunten.

Waarborg/Garantie

Naast de wettelijke garantieverplichting neemt BEEM bij enkele producten een uitgebreide fabrieksgarantie op zich.

Voor zover deze aangeboden wordt, vindt u daarbij behorende informatie op de productspecifieke verpakking, op de reclamematerialen, of op de website van BEEM bij het desbetreffende product.

Bij een professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik, bijv. in hotels, pensions of gemeenschappelijke installaties, of indien de klant geen consument is in de zin van het Burgerlijk Wetboek, bedraagt de garantieperiode 6 maanden.

De garantie-uitsluiting blijft hierdoor onaangetast.

Op onze website www.beem.de vindt u uitvoerige garantievoorwaarden, beschikbare accessoires en vervangonderdelen en de bedieningshandleidingen in verschillende talen.

Neem voor de garantievoorwaarden, het bestellen van accessoires of vragen in verband met de servicedienstverlening buiten Duitsland contact op met uw handelaar.

Aansprakelijkheidsbeperkingen

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid bij schade of vervolgschade bij:

- het niet naleven van de bedieningshandleiding,
- het niet bestemmingsconform gebruik,
- onoordeelkundig of onaangepast gebruik,
- niet oordeelkundig doorgevoerde herstellingen,
- niet toegelaten wijzigingen,
- gebruik van vreemde onderdelen resp. vervangonderdelen,
- gebruik van ongeschikte uitbreidings- of accessoire-inderdelen.

Conformiteitsverklaring

Bij deze verklaart BEEM dat dit apparaat aan de principiële eisen en de overige van toepassing zijnde bepalingen van de richtlijnen 2004/108/EG, 2006/95/EG en 2009/125/EG voldoet.

Содержание

Безопасность 61
Начало использования 64
Описание прибора 65
Подготовка 65
Использование и управление 66
Разборка прибора 67
Предлагаемые рецепты 67
Чистка и уход 69
Хранение 69
Общие указания 69

Уважаемый покупатель!

Перед использованием прибора прочтите содержащиеся в данном руководстве указания по первому использованию, безопасности, использованию по назначению, а также чистке и уходу.

Разложите сложенные страницы в начале и в конце руководства по эксплуатации, чтобы во время чтения можно было видеть рисунки.

Сохраняйте данное руководство для дальнейшего использования и прилагайте его в случае передачи прибора следующему владельцу.

Безопасность

- ► Используйте прибор только в целях, описанных в этом руководстве. Ни в коем случае не используйте прибор в иных, даже сходных целях.
- ► Данный прибор не разрешается использовать детям.
- ► Оберегать детей от доступа к прибору и соединительному проводу.
- ► Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- ► Храните прибор и принадлежности к нему в месте, не доступном для детей младше 8 лет.
- ► Перед использованием проверяйте прибор на наличие внешних видимых повреждений. Не используйте поврежденный прибор.
- ► Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- ► Используйте только оригинальные принадлежности или принадлежности, однозначно рекомендуемые изготовителем. В противном случае гарантия не предоставляется.
- ► Не используйте этот прибор с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- ► Ремонт прибора должен производиться только авторизованной изготовителем сервисной службой, так как в противном случае при повреждениях и последующих неисправностях больше не предоставляется гарантия. Это, в частности, касается и замены поврежденного шнура электропитания. Неквалифицированно произведенный ремонт может представлять серьезную опасность для пользователя.
- ► Неисправные части следует заменять только оригинальными запасными частями. Только использование таких частей гарантирует соответствие требованиям безопасности.

► Ремонт прибора в течение гарантийного срока должен производиться только авторизованной изготовителем сервисной службой, так как в противном случае при повреждениях и последующих неисправностях гарантия больше не предоставляется.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Опасность электрического тока!

► Не используйте прибор при повреждениях шнура электропитания или сетевой вилки.

► Ни в коем случае не вскрывайте корпус прибора. При прикосновении к токопроводящим контактам и внесении изменений в электрическую и механическую части прибора существует опасность удара электротоком.

► Никогда не погружайте корпус с двигателем или сетевую вилку в воду или другие жидкости.

► В следующих ситуациях вынимайте сетевую вилку из розетки:

- перед монтажом/демонтажом насадок;
- перед очисткой прибора;
- если не используете прибор;
- при возникновении неисправности во время работы прибора.

► При выключении из розетки всегда беритесь за сетевую вилку, а не за сам шнур электропитания.

► Никогда не переносите, не поднимайте и не передвигайте прибор за шнур электропитания.

Опасность удушья, исходящая от упаковочных материалов!

► Следите за тем, чтобы дети не играли с упаковочными материалами.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность, исходящая от подвижных частей!

► Всегда вынимайте сетевую вилку из розетки перед сборкой, разборкой, чисткой или перед хранением прибора.

► Эксплуатируйте прибор только со смонтированным и зафиксированным мясоприемником.

Опасность травмирования острыми ножами!

► Не прикасайтесь к лезвиям крестовидного ножа.

► Ни в коем случае не вставляйте в мясоприемник пальцы или какие-либо предметы. Всегда подавайте продукты питания толкателем. Никогда не делайте этого пальцами или другими предметами.

► Эксплуатируйте прибор только со смонтированным мясоприемником.

ВНИМАНИЕ

► При длительной переработке продуктов давайте прибору время от времени остывать во избежание перегрева.

► Нажимайте кнопку реверса (7) не более чем на 10 секунд (см. раздел ***Устранение блокировок (стр. 66)***, так как иначе может быть поврежден двигатель.

► Нажимайте кнопку реверса только после полной остановки приводного двигателя.

Защита от перегрузки

Двигатель предохранен от перегрузки термозащитным реле. При перегрузке оно автоматически отключает двигатель. В этом случае выключите прибор и дайте ему остыть в течение прибл. 60 минут.

ВНИМАНИЕ

► При длительной переработке продуктов давайте прибору время от времени остывать во избежание перегрева.

Безопасное место установки

Для безопасной и исправной работы прибора место его установки должно отвечать следующим требованиям:

► Поверхность для установки прибора должна быть прочной, сухой, ровной, водостойкой и жаропрочной.

► Окружающая прибор среда не должна быть жаркой, влажной или очень сырой.

► Розетка должна находиться в легкодоступном месте, чтобы электропитание можно было быстро отключить.

► Поверхности предметов мебели могут содержать компоненты, способные разъедать и размягчать ножки прибора. При необходимости подкладывайте под ножки какой-либо защитный материал.

Использование по назначению

Этот прибор предназначен для измельчения продуктов питания, а также для изготовления колбас, кеббе и печенья в домашних условиях или аналогичного некоммерческого использования, например:

– на кухнях для персонала магазинов, кафе, офисов или другой профессиональной сферы;

– работниками сельского хозяйства;

– жильцами в отелях, мотелях или других жилых заведениях;

– в небольших гостиницах, предоставляющих ночлег и завтрак;

Использование в иных целях или целях, выходящих за рамки указанных, считается использованием не по назначению.

Любые претензии, связанные с ущербом вследствие использования прибора не по назначению, исключаются. Все риски несет только пользователь.

Используемые символы

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Указывает на непосредственную опасность, которая может привести к тяжелым травмам или смерти.

► Во избежание опасности, соблюдайте приведенные здесь указания.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Указывает на возможную опасную ситуацию, которая может привести к тяжелым травмам или смерти.

► Во избежание опасности, соблюдайте приведенные здесь указания.

⚠ ОСТОРОЖНО

Указывает на возможную опасную ситуацию, которая может привести к легким травмам.

► Во избежание опасности, соблюдайте приведенные здесь указания.

ВНИМАНИЕ

Указывает на ситуацию, которая может привести к повреждениям имущества.

► Во избежание опасности, соблюдайте приведенные здесь указания.

Начало использования

Распаковка

Действуйте следующим образом:

1. Извлеките прибор, все принадлежности и руководство по эксплуатации из коробки.
2. Перед первым использованием удалите с прибора и принадлежностей все упаковочные материалы и защитные пленки. Никогда не удаляйте фирменную табличку и имеющиеся предупредительные надписи.
3. Сохраняйте оригинальную упаковку в течение срока действия гарантии, чтобы в гарантийном случае прибор можно было надлежащим образом упаковать для отправки. При повреждениях, возникающих во время транспортировки, гарантия не предоставляется.
4. Проверьте содержимое, в том числе в толкателе, на комплектность и отсутствие видимых повреждений. Не используйте поврежденный прибор.

Подключение

Для безопасной и исправной работы прибора при его подключении к электросети следует соблюдать следующие правила:

► Убедитесь в том, что подключаете прибор к правильно установленной розетке с защитным проводом. Подключение прибора к розетке без защитного провода запрещено. При сомнениях обратитесь к специалисту-электрику для проверки домашней электропроводки. Изготовитель не несет ответственность за ущерб, возникающий вследствие отсутствия или неисправности защитного провода.

► Перед подключением прибора сравните параметры (напряжение и частоту), указанные на фирменной табличке, с параметрами вашей электросети. Они должны совпадать, что позволит избежать повреждения прибора. При сомнениях обратитесь к специалисту-электрику.

► Убедитесь в том, что розетка предохранена, как минимум, предохранителем на 16 А.

► Убедитесь в том, что шнур электропитания не поврежден. Располагайте шнур так, чтобы о него нельзя было зацепиться при ходьбе. Он не должен быть проложен через острые углы, быть сильно натянут, переломлен, пережат или спутан. Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими поверхностями.

Перед первым использованием

1. Очистите прибор и его принадлежности, в том числе части в толкателе, как описано в разделе ***Чистка и уход (стр. 69).***

УКАЗАНИЕ

► При первом включении прибора из-за наличия добавок, используемых на производстве (например, жиров) может появиться запах или легкий дымок. Это считается нормальным явлением! Позаботьтесь о достаточном проветривании.

Описание прибора

(См. рисунки на левой разложенной странице)

1 Толкатель с крышкой
2 Загрузочный лоток
3 Крепление для мясоприемника
4 Кнопка фиксатора мясоприемника
5 Корпус с двигателем
6 Вкл-/выключатель
7 Кнопка реверса
8 Лампа-индикатор работы
9 Насадка (трубка) для колбас
10 Наконечник
11 Формовочный диск
12 Диск для колбас
13 Насадка для печенья
14 Шибер
15 Мелкая решетка (Ø 3 мм)
16 Средняя решетка (Ø 4,5 мм)
17 Крупная решетка (Ø 8 мм)
18 Стопорное кольцо
19 Крестовидный нож
20 Шнек
21 Мясоприемник
22 Приводная шестерня
23 Руководство по эксплуатации (без изображения)

Элементы управления	Функция
Кнопка фиксатора (4)	Освобождает мясоприемник для демонтажа.
Вкл-/выключатель (6)	Включает или выключает прибор.
Кнопка реверса (7)	Включает обратное вращение двигателя. Если после работы мясоприемник не отделяется от корпуса, нажмите на 2-3 секунды кнопку реверса, чтобы высвободить застрявшие продукты питания.
Лампа-индикатор работы (8)	Сигнализирует о работе прибора.

Подготовка

В зависимости от цели использования, прибор должен оснащаться различными насадками.

1. Сначала установите приводную шестерню (22) на шнек (20), как показано на рисунке на левой раскладываемой странице.

ВНИМАНИЕ

Прибор может перегреваться, если слишком сильно затянуто стопорное кольцо.

► Всегда навинчивайте кольцо до упора, а затем отпускайте его приблизительно на четверть оборота.

Использование и управление

ВНИМАНИЕ

► При длительной переработке продуктов давайте прибору время от времени остывать во избежание перегрева.

Использование в качестве мясорубки (рисунок A)

1. Выньте сетевую вилку из розетки.
2. Вставьте шнек (20) в мясоприемник (21).
3. Наденьте на четырехгранник шнека крестовидный нож (19) лезвиями наружу.
4. Наденьте на шнек необходимую решетку (15, 16 или 17). При этом выемка на решетке должна попасть на выступ на мясоприемнике.
5. Навинтите на мясоприемник стопорное кольцо (18).
6. Вставьте собранный мясоприемник в крепление (3).
7. Поверните мясоприемник против часовой стрелки до щелчка фиксации (рисунок E1).
8. Наденьте на мясоприемник загрузочный лоток (2).

УКАЗАНИЕ

► Для изготовления очень тонкого фарша мясо можно пропустить через мясорубку неоднократно. При этом сначала выбирайте решетку с большим, а затем - с меньшим диаметром отверстий.

► Вместе с мясом можно измельчать и другие ингредиенты (например, лук).

Устранение блокировок

Действуйте следующим образом:

1. Выключите прибор.
2. На 2-3 секунды нажмите кнопку реверса. Это позволяет освободить шнек и легко отделить мясоприемник.

Изготовление колбас (рисунок B)

Действуйте следующим образом:

1. Выньте сетевую вилку из розетки.
2. Вставьте шнек (20) в мясоприемник (21).
3. Наденьте на шнек диск для колбас (12). При этом выемка на диске должна попасть на выступ на мясоприемнике.
4. Проденьте насадку для колбас (9) сквозь стопорное кольцо (18).
5. Навинтите на мясоприемник стопорное кольцо (18).
6. Вставьте собранный мясоприемник в крепление (3).
7. Поверните мясоприемник против часовой стрелки до щелчка фиксации (рисунок E1).
8. Наденьте на мясоприемник загрузочный лоток (2).

Изготовление кеббе (рисунок C)

Действуйте следующим образом:

1. Выньте сетевую вилку из розетки.
2. Вставьте шнек (20) в мясоприемник (21).
3. Наденьте на шнек формовочный диск (11). При этом выемка на диске должна попасть на выступ на мясоприемнике.
4. Наденьте на формовочный диск наконечник (10).
5. Навинтите на мясоприемник стопорное кольцо (18).
6. Вставьте собранный мясоприемник в крепление (3).
7. Поверните мясоприемник против часовой стрелки до щелчка фиксации (рисунок E1).

8. Наденьте на мясоприемник загрузочный лоток (2).

Изготовление печенья (рисунок D)

Действуйте следующим образом:

1. Выньте сетевую вилку из розетки.
2. Вставьте шнек (20) в мясоприемник (21).
3. Наденьте на шнек решетку с крупными отверстиями (17). При этом выемка на решетке должна попасть на выступ на мясоприемнике.
4. Наденьте поверх решетки насадку для печенья (13) без шибера (14).
5. Навинтите на мясоприемник стопорное кольцо (18).
6. Установите на насадку для печенья шибер.
7. Вставьте собранный мясоприемник в крепление (3).
8. Поверните мясоприемник против часовой стрелки до щелчка фиксации (рисунок E1).
9. Наденьте на мясоприемник загрузочный лоток (2).

После использования

Действуйте следующим образом:

1. Выключите прибор.
2. Выньте сетевую вилку из розетки.
3. Разберите мясоприемник, как описано в разделе ***Разборка прибора (стр. 67)***.

УКАЗАНИЕ

► Если мясоприемник не отделяется от корпуса, устраните блокировку, как описано в разделе ***Устранение блокировок (стр. 66)***.

4. Очистите прибор и используемые принадлежности, как описано в разделе ***Чистка и уход (стр. 69)***.

Разборка прибора

Действуйте следующим образом:

1. Выключите прибор.
2. Выньте сетевую вилку из розетки.
3. Отделите загрузочный лоток (2) от мясоприемника (21).
4. Нажмите и удерживайте кнопку фиксатора (4).
5. Поверните мясоприемник по часовой стрелке и извлеките его из крепления (3) (рисунок E2).
6. Отвинтите стопорное кольцо (18).
7. Извлеките из мясоприемника все части.

Предлагаемые рецепты

Колбаски для жарки

Используйте следующие ингредиенты приблизительно для 20 шт.:

- 1,5 кг свинины;
- 500 г сырого сала;
- 2 яйца из холодильника;
- 100 мл холодного молока;
- 1 большая луковица;
- 1 зубчик чеснока;
- соль, перец, майоран.

Действуйте следующим образом:

1. Измельчите свинину и сало в мясорубке.
2. Добавьте молоко, яйца, мелко порубленный лук, выдавленный зубчик чеснока и специи и все перемешайте.
3. Наденьте колбасную оболочку на насадку (9) и завяжите не ее конце узел.

4. Подавайте колбасный фарш в загрузочный лоток и медленно наполняйте оболочку. Приблизительно через 20 см поворачивайте колбасу и равномерно продолжайте наполнение.

Рекомендации:

1. У колбасок лучший вкус, если их сразу же поджарить на гриле.
2. Их также можно заморозить приблизительно на 3 недели.

Мясная оболочка для кеббе

Используйте следующие ингредиенты приблизительно для 20 шт.:

- 250 г булгура;
- 500 г постной говядины, баранины или телятины;
- 2 яйца из холодильника;
- 1 мелко порубленная луковица;
- соль;
- перец

Действуйте следующим образом:

1. Из ингредиентов готовится пластичное тесто.
2. Замочите булгур в воде и приблизительно через 20 мин. слейте лишнюю воду.
3. Несколько раз пропустите мясо через мясорубку.
4. Вымесите из мяса, булгура и мелко порубленного лука пластичное тесто и приправьте его солью и перцем.
5. Подавайте приправленный фарш в загрузочный лоток.
6. Используя толкатель, проталкивайте фарш вниз до опустошения канала мясоприемника.
7. Нарезайте полую мясную трубочку по длине.

Рекомендации:

1. Вместо булгура можно также использовать муку (около 200-250 г).
2. Слегка заморозьте готовые мясные оболочки, чтобы их было проще начинять.

Классическая начинка для кеббе

Используйте следующие ингредиенты приблизительно для 20 шт:

- 500 г баранины (или говядины);
- 2 ст. л. пиниевых орешков;
- 1 порубленная луковица;
- немного оливкового масла;
- соль;
- перец
- масло для фритюра.

Действуйте следующим образом:

1. Трижды пропустите мясо через мясорубку.
2. Потушите лук в оливковом масле, добавьте пиниевые орешки и поджарьте их до золотисто- коричневого цвета.
3. Добавьте мясо, приправьте солью и перцем и жарьте до тех пор, пока оно не станет хрустящим.
4. Начиняйте мясные оболочки фаршем и сжимайте влажными руками их концы, чтобы закрыть. Для придания традиционной формы концы яйцевидных клецок заостряются.
5. Жарьте шарики кеббе до золотисто- коричневого цвета в масле для фритюра, разогретом до 160-170°C.
6. Вынимайте готовые шарики из масла, обсушивайте их на бумажном кухонном полотенце, после чего подавайте горячими.

Рекомендации:

1. Могут подаваться с салатами, дипсоусами и лепешками.

Выдавливаемое печенье

Используйте следующие ингредиенты:

- 200 г сливочного масла;
- 200 г сахара;
- 1 пакетик ванильного сахара;
- 200 г молотого миндаля;
- 2 яйца;
- 400 г муки;
- 100 г пищевого крахмала.

Действуйте следующим образом:

1. Смешайте сливочное масло, сахар и ванильный сахар до образования пены, постепенно добавляя яйца.
2. Добавьте к масляной массе миндаль, муку и крахмал и все хорошо перемешайте друг с другом.
3. Заверните тесто в пищевую пленку и дайте ему 30 мин. отдохнуть перед дальнейшей переработкой.
4. Установите насадку для печенья. Подавайте тесто в загрузочный лоток и пропускайте его через насадку для печенья.
5. Нарезайте печенье по длине и укладывайте его на противень, застеленный бумагой для выпечки.
6. Выпекайте печенье при средней температуре (прибл. 175 °C) около 10 мин.

Чистка и уход

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность электрического тока!

- ► Никогда не погружайте прибор или его сетевую вилку в воду или другие жидкости.
- ► Никогда не подставляйте прибор под струю воды.

ВНИМАНИЕ

Повреждение поверхностей.

- ► Не используйте для чистки поверхностей острые предметы или абразивные чистящие средства.

Действуйте следующим образом:

1. Выньте сетевую вилку из розетки.
2. Протрите корпус с двигателем (5) слегка влажной тканью.
3. Промойте насадки и принадлежности в теплом растворе моющего средства. Не используйте для чистки металлическую/абразивную губку.
4. После мойки хорошо обсушите все части, прежде чем устанавливать их в прибор.

УКАЗАНИЕ

- ► Все принадлежности из пластмассы можно мыть в посудомоечной машине. Все принадлежности из металла **запрещено** мыть в посудомоечной машине.

Хранение

Если прибор не используется в течение долгого времени, очистите его, как описано в разделе ***Чистка и уход (стр. 69)***.

Храните прибор и все принадлежности в сухом, чистом, не подверженном заморозкам месте, защищенном от прямых солнечных лучей.

Общие указания

Охрана окружающей среды

Использованные упаковочные материалы могут быть переработаны. Утилизируйте ненужные упаковочные материалы в соответствии с местными нормами и правилами.

На территории Европейского Союза это изделие запрещено утилизировать вместе с обычным бытовым мусором. Сдайте прибор в муниципальный пункт утилизации.

Гарантия

Наряду с законодательно установленной обязанностью по предоставлению гарантии, на некоторые изделия фирма BEEM дополнительно дает расширенную гарантию изготовителя.

Если это имеет место, соответствующую информацию можно найти либо на упаковке изделия и в рекламных материалах, либо на веб-сайте фирмы BEEM в описании того или иного изделия.

В случае использования прибора в промышленных или подобных целях, например в гостиницах, пансионатах или в коллективных установках, либо в случае, если покупатель не является пользователем согласно положений

Гражданского кодекса, гарантийный срок составляет 6 месяцев. Исключения из гарантийных условий при этом не изменяются.

На нашем веб-сайте www.beem.de вы найдете подробные условия гарантии, имеющиеся принадлежности и запасные части, а также руководства по эксплуатации на разных языках.

Для получения информации о гарантийных условиях, заказа дополнительных принадлежностей или по вопросам сервисного обслуживания за пределами Германии свяжитесь с Вашим продавцом.

Ограничение ответственности

Изготовитель не несет ответственность за прямой или косвенный ущерб в случаях:

- несоблюдения руководства по эксплуатации,
- использования не по назначению,
- неправильного или неподходящего обращения,
- неквалифицированно произведенного ремонта,
- внесения неразрешенных изменений,
- использования деталей и запасных частей других производителей,
- использования неподходящих дополнительных деталей или принадлежностей.

Декларация о соответствии нормам ЕС

Настоящим фирма BEEM заявляет, что настоящий прибор полностью соответствует основополагающим требованиям и другим действующим положениям Директив 2006/95/EC, 2004/108/EC 2009/125/EC.

Ersatzteile und Zubehör - Spare parts and accessories - Pièces de rechange et accessoires - Piezas de repuesto y accesorios - Pezzi di ricambio ed accessori - Reserveonderdelen en accessoires - Запасные части и принадлежности

Ersatzteile und Zubehör erhalten Sie über unsere Homepage oder auf Anfrage bei unserem Kundenservice.

Spare parts and accessories are available on our homepage or on request from our customer service.

Vous pouvez obtenir les accessoires et les pièces de rechange via notre site Web ou sur demande auprès de notre service après-vente.

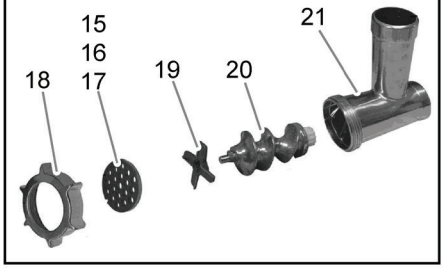
Los repuestos y accesorios los puede adquirir en nuestra página web a petición en nuestro servicio técnico autorizado.

Per l'ordine di pezzi di ricambio e accessori usare il nostro sito oppure fare richiesta al nostro servizio di assistenza clienti.

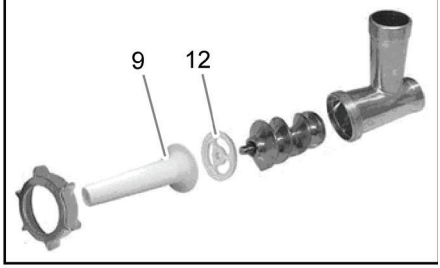
Onderdelen en toebehoren zijn verkrijgbaar via onze homepage of op aanvraag bij onze klantenservice.

Запасные части и принадлежности можно приобрести на нашем сайте в Интернете или по запросу в нашей сервисной службе.

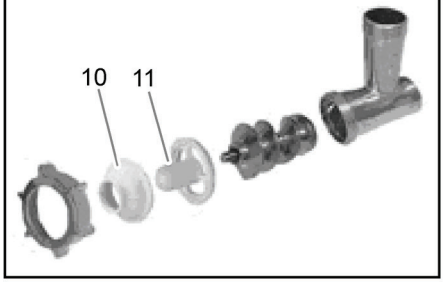
A



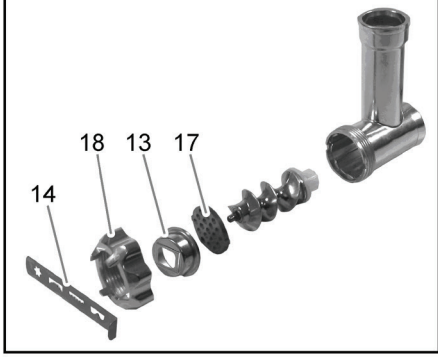
B



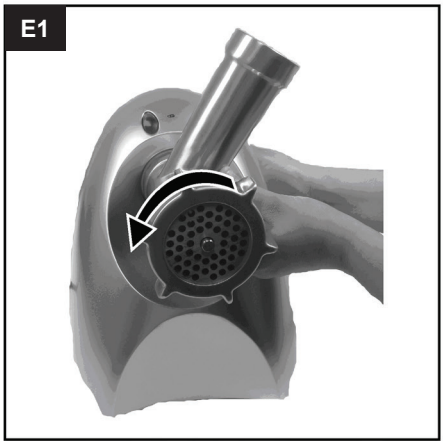
C



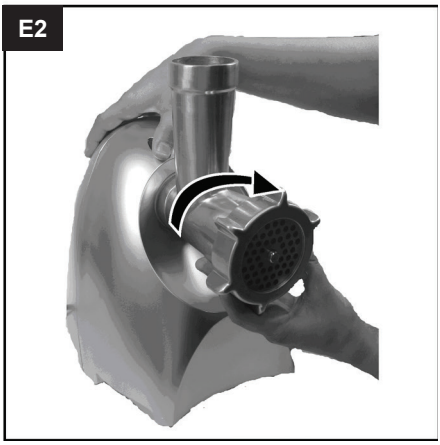
D



E1



E2



Kundenservice:
Customer service:
Bureaux de service après-vente:
Centros de atención al cliente:
Centro di assistenza clienti:
Klantenservice:
Сервисная служба:

Elements of Lifestyle

BEEM
Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH
Abt. Kundenservice
Dieselstraße 19-21
61191 Rosbach v.d.H.
Germany

Fon +49 (0)60 03 / 91 13 88 88
Fax +49 (0)60 03 / 91 13 99 99
(Kosten laut Konditionen des Vertragspartners für Festnetzanschlüsse oder Mobilfunkanschlüsse)

E-Mail: kundenservice@beem.de
Homepage: www.beem.de

© 2015 by BEEM GmbH
Druckfehler vorbehalten.
Subject to printing errors.
Sous réserve d'erreurs d'impression.
Queda reservado el derecho por errores de impresión.
Con riserva di errori di stampa.
Drukfouten voorbehouden.
Право на опечатки сохраняется.

Technische Änderungen vorbehalten.
Subject to technical modifications.
Sous réserve de modifications techniques.
Salvo modificaciones técnicas.
Con riserva di modifiche tecniche.
Technische wijzigingen voorbehouden.
Право на технические изменения сохраняется.

Für Kundenservicestellen in anderen Ländern kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
For service in other countries contact your local dealer.
Pour les bureaux de service après-vente dans d'autres pays, veuillez contacter votre vendeur.
Para obtener información sobre los centros de atención al cliente en otros países, póngase en contacto con su distribuidor
Per i centri di assistenza clienti al di fuori della Germania contattare il proprio rivenditore.
Neem voor klantenservice in andere landen contact op met uw handelaar.
Обратитесь к Вашему продавцу, чтобы узнать о пунктах сервисной службы в других странах.

BA_M12.001_2015-05-04_A2